ISSN 0235—6368

Дім сад город

7

1995

Юридичні консультації

Яку землю можна приватизувати

Мешкаю у місті та ще маю у селі житловий будинок і 0,25 га приватизованої безкоштовно землі. Але загальна площа моєї садиби 0,35 га, отже, 0,1 га пустує. Окремо на відстані 200 м від оселі 0,40 га землі тримаю за договором, який щороку оформляю.

Чи маю право купити землю — ту, що біля будинку (10 соток), і ту, яку тримаю за договором?

В. П. Гнатюк,
265100, Рівненська обл.,
Дубно, вул. Фролова, 46

У № 10 «ДСГ» за 1994 рік у рубриці «Юридичні консультації» є роз'яснення про приватизацію землі. Однак мені не зовсім ясно, скільки ж землі можна отримати у приватну власність.

Яка ж межа розміру 0,6 га? Чи сюди приплюсовується 0,25 га біля хати, 0,12 га під садом і т. д.? Чи всього має бути 0,6 га?

Будь ласка, роз'ясніть на сторінках «ДСГ» цей пункт зрозуміліше. Бо сільська Рада тлумачить зовсім по-іншому.

П. С. Курило,
292582, Львівська обл.,
Мостиський р-н, с. Гусаків

● Питання про приватизацію земельних ділянок досить повно висвітлено в журналі № 10 за 1994 рік. Додатково роз'яснюємо. Приватизації підлягають лише ті земельні ділянки, які перебувають у користуванні громадян. Розмір земельних ділянок, що приватизуються, чітко визначений Земельним кодексом України (ст. 56, 57 і 67).

Громадянин, який користується земельною ділянкою для ведення особистого підсобного господарства, може її приватизувати в межах фактичного користування, але не більше 0,6 га.

Той, хто користується присадибною ділянкою, може її приватизувати, але не більше 0,25 га в сільському населеному пункті і не більше 0,15 га в селищі міського типу.

Громадянин, який користується земельною ділянкою для ведення садівництва, може її приватизувати, але розмір такої ділянки не може бути більше 0,12 га, для індивідуального дачного будівництва — не більше 0,1 га, для будівництва індивідуального гаража — не більше 0,01 га.

Отже, кожний вид землекористування, що приватизується, має конкретно визначений розмір. Чи може громадянин, який користується декількома видами землекористування, приватизувати їх? Так, може. Громадянин, у користуванні якого перебуває, наприклад, присадибна ділянка, садова ділянка і ділянка для будівництва індивідуального гаража, може стати власником усіх цих ділянок, приватизувавши кожну з них окремо. Об'єднувати ці ділянки чи приєднувати одну до іншої не можна, бо вони, як правило, розташовані в різних місцях, мають різне призначення і після приватизації повинні використовуватись за попереднім призначенням.

Якщо розмір земельної ділянки, яка знаходиться у користуванні громадянина, перевищує розмір ділянки, що може бути приватизована, решта земельної ділянки понад приватизовану залишається у володінні громадянина на правах користування.

Додатково до приватизованої земельної ділянки громадянин може користуватися іншою земельною ділянкою на підставі оренди.

Приватизовані земельні ділянки можуть бути предметом купівлі-продажу, дарування, успадкування. Механізм здійснення зазначених дій із земельними ділянками та методика грошової оцінки земель розробляються.

Хочу приватизувати будинок

Чи маю я право приватизувати помешкання? А справа ось у чому. Ми з дружиною отримали в радгоспі будинок присадибного типу й прописані там 14 листопада 1990 року. А живемо тут з 1986 року. У нас четверта зона і маємо посвідчення, що постраждали внаслідок аварії на ЧАЕС. Але так сталося, що дружина мене залишила й має іншу сім'ю, зараз у цьому будинку не живе.

Нині мешкаю сам і працюю у радгоспі, будинок записано на мене. Але я нерозлучений. Оскільки колишня моя дружина й діти тут не живуть, то чи можу без їхньої згоди приватизувати будинок? І якщо я приватизую будинок, то чи матиме право дружина у цьому будинку на свою частку?

А, можливо, мені краще розлучитися, а вже потім розпочинати приватизацію?

О. А. Кузьмич,
255048, Київська обл.,
Броварський р-н
с. Рожни, вул. Садова, 24

● Відповідно до Закону України «Про приватизацію державного житлового фонду» від 19 червня 1992 р. відомчі типові будинки, у тому числі і будинки радгоспів, є державним житловим фондом, а отже, можуть бути приватизовані. Приватизація здійснюється уповноваженим на це органом, котрий створюється підприємством (у нашому випадку радгоспом), у віданні якого перебуває житловий фонд.

Підставою для винесення рішення про передачу у приватну власність будинку (квартири) є заява наймача житлової площі, в якій повинна бути висловлена згода всіх повнолітніх членів сім'ї, що постійно проживають у даній квартирі (будинку).

Згідно з Житловим кодексом України (ст. 71) за відсутності наймача житлового приміщення або членів його сім'ї за ними зберігається жиле приміщення протягом шести місяців. Визнання особи такою, що втратила право користування жилим приміщенням внаслідок відсутності цієї особи понад зазначений вище строк, проводиться в судовому порядку (ст. 72 Житлового кодексу).

Отже, перш ніж розпочинати приватизацію державної житлової площі (квартири, будинку), необхідно (в нашому випадку) вирішити питання про визнання члена сім'ї, який постійно не проживає на даній житловій площі понад шість місяців, таким, що втратив право на користування нею. Звичайно, тут же повинні бути вирішені і шлюбні питання.

І. М. Миронець,
юрист

Читачі радять, пропонують, запитують

Хто поділиться насінням?

З великим нетерпінням чекаю кожного номера журналу. Знайомство моє почалося з нашої сільської бібліотеки, де я взяла кілька номерів «ДСГ». Відтоді не розлучаюся з ним. Мені 16 років, закінчую школу. Дуже люблю вирощувати овочі, доглядати квіти. Кожної весни сію насіння різних квітів, а восени вони зацвітають. Яка це краса!

Звертаюсь з великим проханням до аматорів, можливо, хтось зможе поділитись зі мною насінням різних рослин безкоштовно, бо власних коштів ще не маю.

Якщо у когось виникне бажання листуватись, відповім обов'язково.

Оксана Лінчук,
264238, Волинська обл.,
Ківерцівський р-н,
с. Дідичі, вул. Чехова, 9

Хочемо переїхати до села

Дуже хочемо переїхати жити до села, але в нас поки що нічого не виходить. Будемо вдячні читачам журналу, котрі підкажуть адреси сіл чи якихось господарств, куди ми могли б переїхати на постійне мешкання і знайти роботу.

Наташа,
252170, м. Київ,
вул. Ромена Роллана, 13-в, кв. 68

Читачі радять, пропонують, запитують

Боюся запізнитися

Хочу, щоб мій лист прочитали люди, які фанатично люблять природу — садівництво, рослинництво, бджолярство. Занепад їх незабаром вплине на наше здоров'я. Економічна і політична кризи не повинні стати останніми стадіями знищення Природи, її подарунків людству.

Я живу у чудовому подільському краї біля славнозвісної річки Збруч. Земля у нас багата і родюча. Тільки, на жаль, не маємо на ній ще справжніх господарів, які б активно взялися за відродження садів, винищених у минулі десятиріччя. У нашій родині завжди шанували землю і тих, хто на ній працює. Моя прабабуся розповідала, що її батько мав велику пасіку (80 вуликів). Коли вона в дитинстві йшла пасти худобу, їй давали з собою свіжого меду. А дівчинка, не втримавшись, з'їдала весь натщесерце, поки доходила до поля. Можливо, тому вона ніколи не хворіла і прожила 90 років, до останнього дня залишаючись працьовитою, життєрадісною і доброю.

Прабабуся навчила мене любити все живе навколо. Змалку я цікавився щепленням дерев, садив ягідні культури. Читав багато літератури про нові сорти, догляд за рослинами. Але мені було цього замало. Одне діло любити, а інше — знати, мати добру освіту і працювати так, щоб приносити користь людям.

Цікавлюся я і птицею. Мав породу чубатих курей. Схрестив їх з брамами, а потім з чорними кохінхінами, і ось — нова птиця з дуже гарним пір'ям, шапкою на голові і шароварами на ногах. Дивуються люди, приходять подивитися на моїх курей. Вони добре несуться, не бояться морозу.

Безперечно, щоб займатися сільським господарством, потрібні знання. Дивлюся я іноді, як люди садять дерева і шкода мені їх. Одна рослина біля іншої, непрочищені, неправильно сформовані крони. Дерева такі засихають або ростуть, не приносячи ніякої користі. Ось тому моя мрія — якомога більше взнати, навчитись і зробити квітучою нашу подільську землю, допомагаючи людям вирощувати сади.

Хотілося б отримувати нову не тільки вітчизняну, а й зарубіжну інформацію з питань садівництва, городництва, тваринництва, бджільництва. Допомагає нам у цьому «Дім, сад, город», але давайте, шановні читачі, більше спілкуватися на його сторінках.

Мені — 25, боюся, щоб не запізнитися.

Анатолій Резник,
281370, Хмельницька обл.,
м. Волочиськ,
вул. Незалежності, 13/55

Смерть з-під землі

Я колишній сапер, й ось зважився написати до журналу «Дім, сад, город» про речі, здавалося б, зовсім далекі від городництва та садівництва.

Багато десятиліть минуло відтоді, як з нашої землі відійшла війна, але вибухи мін, снарядів, бомб час від часу приносять горе й сльози матерів. Чотири роки тому в селі Дмитрівці Києво-Святошинського району на Київщині двоє хлопчиків шкільного віку знайшли в полі мінометну міну. Старший, десяти років, почав кидати її поперед себе. Останній кидок став трагічним: Володя загинув, а Саші відірвало ногу. Не знаю, чи попереджали хлопчиків вдома і в школі, що в нашій землі ще багато залишилося від війни смертоносної зброї і її, особливо малюкам, необхідно обходити десятою дорогою.

Отже, люди, котрі сьогодні беруть нові, ще необроблені ділянки землі, повинні бути надзвичайно уважними. Не ризикуйте легковажно своїм життям. А коли, не дай Боже, потрапить вам на очі міна чи снаряд, бомба чи патрон, не чіпайте, обов'язково зверніться до спеціалістів.

В. П. Сукретний,
м. Київ

Пора братися за свій розум

У «ДСГ» № 7 за 1994 р. надрукована стаття М. В. Безхлібного з Полтавщини «Використовуймо вітер і воду». Автор має рацію, і мені приємно, що не тільки я так вважаю.

Пригадалось, як батько їздив у справах до Черкас (від нашого села 30 км) і завжди брав мене з собою. Я сиділа на підводі і все, що відбувалося навкруги, мене дуже цікавило. Особливо подобалось спостерігати, як на полях швидко крутяться вітряки на високих залізних опорах.

Скільки ж було тоді водяних млинів над Дніпром! Біжить собі вода, крутить колесо, тільки встигай засипати зерно та відбирати борошно. У багатьох селах ще можна побачити млини-вітряки. Можливо їх треба полагодити і використовувати.

Знайомі, які їздили до Болгарії, Угорщини, розповідали, що бачили там багато діючих невеличких вітряків — мініелектростанцій, млинів. Вони допомагають фермерам забезпечити господарство дешевою енергією, продуктивно використовувати землю.

У нас люди винахідливі, розумні, працьовиті, але, на жаль, більшість звикла, що мислити, як їм жити, повинен хтось інший, «партія і уряд». Звичайно так легше, але вже час і за свій розум братися.

І ще. Сподіваюся, що мого листа прочитають жителі Чернівецької області і відгукнуться. У 60-х роках мені довелося працювати в м. Чернівцях, жила я на квартирі. Їжу готували разом з господинею. А піч у нас була особлива. Такі печі доводилось потім бачити в багатьох оселях у цій місцевості. Зроблені вони були ще до війни під плитами. За формою нагадували півмісяць, дим виходив, як і в звичайній печі, зверху стояла плита, а збоку ще й духовка прилаштована. Лише одна незручність: щоб поставити щось у піч, доводилося майже сідати на долівку.

Біля печі дерев'яної підлоги не було, посипано землею чи піском. В димарі зроблено два виходи, які в разі потреби перекривалися засувками (щоб не заважали одне одному).

Можливо, у когось збереглася така диво-піч, розкажіть через «ДСГ», як її виготовити (з кресленнями). Адже це дуже корисна річ, бо займає вона зовсім мало місця, не потребує багато матеріалів.

М. Виноградова,
Черкаська обл.

Приємне знайомство

Шановна редакціє, пишу Вам цього листа, щоб висловити щиру подяку Кирилові Платоновичу Гресеві із села Нововоскресенка Веселинівського району Миколаївської області. Була вельми приємно вражена тим, яке гарне, чисте, добірне насіння, акуратно запаковане, надіслав мені Кирило Платонович. А вам, шановні співробітники «Дому, саду, городу», мого улюбленого журналу й першого помічника, також щира дяка, що познайомили мене з цією порядною, чесною людиною. Миру й щастя вам!

Н. І. Баранова,
322837, Дніпропетровська обл.,
Широківський р-н, с. Шестирня

Дім сад город 7 1995

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Засновник — трудовий колектив редакції

Зареєстрований Держкомпреси України, серія КВ, № 809

Видається з січня 1989 р.

Сорти

Де Барао. Плоди масою близько 100 г. Колір яскраво-червоний, форма сливоподібна. Смачні у свіжому й консервованому вигляді. Урожай з куща — до 10 кг. Морозо- і посухостійкі, тіньовитривалі.

Улюбленець садівника жовтий (червоний) — німецький сорт жовтого або червоного кольору. В одній китиці до 25 смачних, дуже солодких (порівняно з іншими сортами) плодів. Вони невеликі, але кількість на кущі може досягти до 500. Сорт універсального призначення.

Чорний принц — кубинський сорт. Плоди великі (масою до 400 г), плоско-округлої форми, темно-вишневого кольору, смачні, солодкуваті. Урожайність — 26 кг з 1 м^2. Період плодоношення — 110—125 днів. Вживають у салати.

Рожевий велетень. Плоди дуже великі (250—800 г), плоско-округлої форми, яскраво-рожевого кольору. Урожайність — 10—18 кг з 1 м^2. Від сходів до плодоношення 122—127 днів. Призначений переважно для салатів.

Гібрид 2. Плоди середнього розміру, овально-округлої форми, з гострим «носиком», червоні. Урожайність 10—12 кг/м^2. Дозрівання дуже розтягнуте. Плоди довго зберігаються. Особливо цінуються при солінні й консервуванні.

Виноградний жовтий (червоний). Плоди маленькі, жовті або червоні, залежно від виду. Урожайність — до 10 кг/м^2. Від плодоношення до сходів — 4—4,5 місяців. Сорт універсальний.

Закарпатський рожевий. Плоди середнього і великого розміру, щільні, м'ясисті, округло-витягнутої форми, з яскраво-рожевим відтінком. Урожайність — до 16 кг/м^2. Сорт здебільшого салатного призначення.

Інжир жовтий (червоний). Плоди середні та великі, масою до 100 г, грушоподібні, опуклі, ребристі, смачні. Урожай з куща — до 10 кг. Сорт універсальний.

Мандариновий. Плоди середні, жовтогарячого кольору, за формою й забарвленням дуже нагадують мандарини. Урожай з куща — до 8 кг. Сорт універсальний.

Перцеподібний. Плоди середні й великі, конічно видовжені, завдовжки 5—10 см, яскраво-червоні, розміщуються на китицях, як свічки на ялинці. Урожай з куща — до 10 кг. Сорт універсальний.

Виноградик. Цей сорт вдало поєднує господарське призначення з прекрасними декоративними якостями. Його китиця зовсім схожа на виноградне гроно, яке за розміром буває більше 25 см і налічує близько 50 помідорів. На смак вони солодкі. Сорт універсальний.

Аматорським овочівництвом і, зокрема, вирощуванням помідорів, займаюся майже 15 років. Багаторічна практика переконала, що на любительських, порівняно невеликих присадибних ділянках найефективніше вирощувати ліаноподібні, високорослі помідори. Ці сорти вигідно відрізняються підвищеною врожайністю, тривалим періодом плодоношення, високими смаковими якостями плодів, а також підвищеною стійкістю до несприятливих погодних умов та хвороб. До того ж, ліаноподібні помідори надзвичайно красиві й декоративні. За дбайливого догляду рослини можуть досягати висоти від двох до чотирьох метрів. А плоди найрізноманітнішої форми виблискують у променях сонця. яскраво-червоним, рожевим, жовтим та іншими кольорами.

У листах, які я одержую, аматори часто запитують, з чого починати, щоб мати і врожай, і задоволення від думки, що ці витвори мистецтва створені твоїми руками. Сподіваюся, що моя стаття допоможе тим, хто тільки починає займатися овочівництвом. І збагатить знання тих, хто має певний досвід, а, можливо, викличе сумніви, суперечки, бажання продовжити розмову на цю тему на сторінках «ДСГ». Адже, як мовиться, в суперечках народжується істина.

Урожайні ліани

Підготовка насіння

На практиці переконався, що для одержання високих урожаїв овочів потрібне якісне сортове насіння. Для цього відбираю найбільш урожайні, розвинуті й здорові рослини. Особливу увагу приділяю формі плоду: якщо вона не відповідає сорту, значить, відбулося перезапилення. Знімаю плоди зрілі або бурі. Перші витримую тиждень, а другі — два. Раніше тримав видалене з плодів насіння у півлітровій банці добу або дві, поки не спливала м'якоть, і через марлю промивав насіння під струменем води. Цей спосіб надійний, але потребує багато часу, посуду й місця.

Тепер роблю це набагато простіше: насіння зразу ж промиваю в ситечку з дрібною сіткою. Рівномірно розсипаю на папері й сушу 2—3 доби. Сухе насіння зберігаю в сірникових коробках, на яких пишу назву сорту.

Щодо передпосівної підготовки насіння. Я не довіряю поширеним серед овочівників-любителів чуткам про «чудодійні» заходи обробки насіння, що забезпечують диво-врожаї. На практиці переконався, що найпростіше і найефективніше витримувати насіння в 0,5—1%-ному розчині марганцівки протягом 15—30 хв. Це підвищує урожай на 20—25%. Замочування насіння в розчинах алое, соди, гетероауксину теж дає ефект, але не більший, ніж використання звичайної марганцівки.

В останні роки висіваю тільки сухе насіння без попередньої обробки, що також значно економить час. Висіваю насіння на розсаду високорослих помідорів у першій половині лютого.

Вирощування розсади

Розсаду помідорів вирощую на підвіконнях. Ще з осені готую поживну суміш. На 1 відро городньої землі даю 1/2 відра перегною, який розсипається в руках, як торф, 1/4 відра річкового піску, 1/4 відра добре вистояного торфу та 4 склянки попелу. Все старанно перемішую і засипаю в ящики, на дно яких рівномірно розкладаю биту цеглу, камінці. Землю в ящику старанно вирівнюю, після чого лінійкою вздовж і впоперек проводжу лінії з таким розрахунком, щоб одержати квадрати 15 мм^2. У місцях перетину ліній кладу по одній насінині. Сію на глибину 0,6—1 см. Землю поливаю теплою водою з марганцівкою (рожевого кольору).

Сходи з'являються на 5—7-й день. Поливаю розсаду через 2—3 дні. У фазі двох справжніх листочків (приблизно через місяць після сівби) пікірую (пересаджую) розсаду. Слабкі рослини викидаю. Пікірування роблю в тих самих ящиках, що й сівбу насіння, але тепер віддаль між рослинами становить 5—6 см. Можна пересаджувати у паперові стаканчики, виготовлені з газетного паперу (по об'єму 250—400-грамової банки).

З настанням теплих днів ящики з розсадою виставляю на балкон для загартування. Перші 2 дні тримаю її на повітрі не більше 20 хв, а потім щодня збільшую час на 10—20 хв, аж поки рослини наберуть синюватого відтінку. Поливаю 1—2 рази на тиждень. Якщо це робити частіше, розсада буде витягуватися.

Догляд і формування куща

У грунт розсаду висаджую 7—14 травня. В низинних місцях Прикарпаття у цей період заморозки бувають дуже рідко. Високорослі помідори вимагають досить великої площі живлення. Кущі розміщую рядами, віддаль між якими 80 см, а в ряду між



рослинами — 60 см. Ямки викопую розміром 40×40 см і глибиною 30 см. У кожну засипаю 1/2 відра перегною і склянку попелу. Все це старанно перемішую із землею. Саджаю розсаду під кутом приблизно 45°, що сприяє росту сильної кореневої системи.

Перший раз кущі помідорів підживлюю настоєм коров'яку або курячого посліду через 10—14 днів після висаджування розсади в грунт. Один літр настою розводжу в 10 л води. Настій готую так: коров'яком або курячим послідом заповнюю посудину до половини, а потім заливаю воду і настоюю 5 діб. Рослини підживлюю через кожні 10 днів протягом усього літа. Підживлення поєдную з поливом (з розрахунку одне відро на 6 кущів). Підживлення й полив регулюю залежно від погодних умов та розміру куща.

Якщо листки темно-зелені, верхівка куща й пасинки ростуть швидко — це ознака того, що рослини розвиваються добре. Хочу звернути увагу на таке. Під час садіння розсади в грунт, перед цвітінням, з появою зав'язі і початком достигання у воду для поливу корисно додавати марганцівку (2 г на відро). Це прискорює ріст і дозрівання плодів, помідори будуть смачніші, збільшиться вміст цукру і, що найголовніше, менше уражуватимуться фітофторою.

Важливу роль у формуванні кущів відіграє своєчасне пасинкування. Не один рік пошуків і спостережень привели до висновку, що формувати такі кущі треба в одне стебло, максимум у два, це дає можливість садити рослини значно рідше, особливо в парнику, де площі не так багато.

Досвід підказує: якщо своєчасно обламати пасинки, коли вони мають довжину 3—4 см, помідори таку «операцію» переносять нормально. В другій половині липня також прищипую верхівку куща, який до цього часу вже досягає висоти двох і більше метрів. Це дає змогу рослині всю енергію використовувати на достигання плодів, які зав'язалися, а не на створення нових зав'язей.

Ліаноподібні помідори потрібно підв'язувати. На мою думку, найкраще користуватися шпалерним способом, подібним до пальмети в садівництві. При цьому кожне стебло й плодова гілка добре освітлюються та провітрюються. Стебла почувають себе вільно, не затінюють і не пригнічують одне одного, що створює нормальні умови для догляду за рослинами.

Захист помідорів від хвороб

Багато городників-аматорів, які надсилають мені листи, скаржаться на те, що дуже важко захистити помідори від шкідників і хвороб. Неважко уявити той біль і розчарування, коли плоди, які от-от мали достигнути, враз чорніють, і тут вже нічим не допоможеш.

При вирощуванні помідорів потрібний комплексний підхід, який складається з агротехнічних, біологічних та хімічних заходів захисту рослин. Враховуючи побажання багатьох дописувачів, наведу таку пам'ятку.

Боротьбу за здоровий, повноцінний урожай треба починати з обробки насіння. Його витримують в 1%-ному розчині марганцівки протягом 20—30 хв, після чого промивають і просушують.

Не можна садити помідори близько від картоплі та цибулі, які заражуються однаковими хворобами.

Затримати розвиток фітофторозу можна настоєм часнику (200 г меленого часнику настояти в закритій літровій банці дві доби і розвести в 10 л води).

Влітку необхідно 3—5 разів обприскувати помідори марганцівкою рожевого кольору (3 г на 200 л води).

Проти фітофторозу обприскувати за сезон не менше чотирьох разів бордоською сумішшю. Перевіряють бордоську рідину так: у розчин опускають чистий цвях. Якщо не почорнів — суміш нормальна, а коли почорнів — слід додати води й вапна. Бордоську рідину готують так: 100 г мідного купоросу розводять у теплій воді, а в іншому посуді розводять 200 г негашеного вапна. Вливають тонкою цівкою мідний купорос у розчин вапна і додають води до об'єму 10 л.

Перше обприскування я роблю тоді, коли на другій китиці з'являються зав'язі, друге — через два тижні. Настоєм часнику обприскую і втретє, оскільки після другого помідори можна вживати в їжу лише через 20 днів. У стійку негоду обприскування слід повторювати 6—8 разів.

Для підвищення стійкості рослин до фітофторозу на ділянки під помідори слід вносити підвищені дози калійних добрив.

Рекомендація: у випадках значного ураження рослин фітофторозом, а також при різкому похолоданні (вночі до 10 градусів) помідори треба зібрати ще зеленими, опустити на півтори-дві хвилини в гарячу воду температурою 60°, після чого розкласти для достигання.

Зберігання помідорів

Вирощуючи високорослі помідори, не тільки будете завжди з хорошим урожаєм і великим моральним задоволенням, але під Новий рік зможете почастувати рідних і близьких свіжими плодами. Ось деякі правила зберігання.

Свіжі помідори зберігати важко, оскільки вони чутливі до холоду. Плоди слід зібрати до того, як температура повітря знизиться до 5 градусів (нижче цієї температури помідори дуже уражуються хворобами, а зелені й молочні втрачають здатність достигати).

Розділити помідори за ступенем стиглості й зберігати окремо при різній температурі. Червоні та рожеві — при температурі 1—2°, бурі — 4—6°, молочні й зелені — 10—12°. Це дасть можливість продовжити термін вживання помідорів у свіжому вигляді на 2—3 місяці. Відносна вологість повітря в приміщеннях в процесі зберігання — 80—90%.

Примітка. Великі плоди достигають раніше, ніж дрібні, тому їх треба періодично перебирати.

Якщо все ж таки трапилося непередбачене і згідно з прогнозом погоди будуть ранні низькі температури, слід зібрати зелені помідори. Саме так сталося у вересні 1993 р., коли температура у вересні на Прикарпатті знизилася до 0—3°С. В цей час ще було багато зелених плодів. Пропали тільки ті з них, які я залишив на кущах. Зібрані зелені помідори заквасив у розсолі, де головним компонентом був корінь хрону. Ось рецепт.

На трилітрову банку 4—6 зубків часнику, 2 цибулини, жменю кропу, 2 зелених листки хрону, 10—12 листків смородини і стільки ж вишні. Кореня хрону — 100 г (нарізати на тоненькі смужки). Помідори й прянощі покласти в банку, залити підсоленою водою (на півлітра холодної води столова ложка солі). Накрити поліетиленовою кришкою. На Новий рік і Різдво Христове можете здивувати своїх гостей. Ваші помідори матимуть приємний смак і запах, які нагадуватимуть молоденькі огірки. Смакуйте на здоров'я!

При бажанні придбати насіння високорослих помідорів, стійких до захворювань огірків, цінних лікарських рослин післяплатою, висилайте конверт із зворотною адресою.

Богдан Михайлович Іванічок,
284028, м. Івано-Франківськ,
вул. Л. Чайкіної, 2-а, кв. 10

У 1963 р. американські вчені О. Нельсон і Е. Мертц відкрили біохімічну діяльність мутантних генів у кукурудзи: Опейк 2 — тьмяний і Флаурі 2 — борошнистий. Ці гени істотно впливають на вміст у білковому комплексі незамінних амінокислот — лізину і триптофану. При майже однаковому вмісті білка в борошні з високолізинової кукурудзи цих амінокислот у півтора-два рази більше, ніж у борошні із звичайної кукурудзи. Використовуючи таке зерно для годівлі свиней, можна збільшити на 20—25% виробництво м'яса за однакових затрат кормів. Великий ефект дає також введення його у раціон курей-несучок і бройлерів.

ВИСОКОЛІЗИНОВА КУКУРУДЗА

Високолізинова кукурудза за зовнішнім виглядом майже не відрізняється від звичайної, але зернівки мають особливу внутрішню будову. Гени Опейк 2 і Флаурі 2 зумовлюють пухку консистенцію зерна. Не відрізняється ця кукурудза від кремнистих та зубоподібних форм й за характером цвітіння, а також за кількістю качанів, їх розміщенням на стеблі. Біохімічний вплив генів Опейк 2 і Флаурі 2 не проявляється в листках і стеблах. Отже, за поживністю й кормовою цінністю вони такі самі, як у звичайної кукурудзи.

Багаторічні досліди і практика свідчать, що зерно високолізинової кукурудзи достигає повільніше, має на 1—2% більшу збиральну вологість порівняно із звичайною. У качані воно достигає нерівномірно. Негативна ознака високолізинової кукурудзи — борошниста консистенція ендосперму зерна — зумовлює не тільки зниження врожайності, а й підвищену його травмованість, схильність до ураження грибковими хворобами. У Кишинівському сільськогосподарському інституті зайнялися поліпшенням щільності ендосперму опейкової кукурудзи і створили лінії та гібриди, які не відрізняються за кількістю білка від високолізинової, проте мають щільніший ендосперм. Щоб збільшити вміст білка, використали дикого родича кукурудзи — трипсакума — і одержали гібриди, які містять аж 27,8% білка! Після самозапилення вивели скоростиглі високоврожайні гібриди, що мають 18,5% білка і 8% олії. Це вдвічі більше, ніж у звичайних гібридів кукурудзи.

Які ж особливості вирощування високолізинової кукурудзи на присадибній ділянці? Передусім зазначимо, що це — тропічна рослина, яка потребує для свого росту і розвитку достатньої кількості тепла. Вона вибаглива до грунту й освітлення. Декілька слів про удобрення. Рік на рік не схожий: один перезволожений, другий — посушливий. А яка користь від добрив, коли їх кинемо в сухий грунт? Тому органічні добрива (перегній) з розрахунку відро на квадратний метр треба вносити безпосередньо під оранку чи перекопування на глибину 22—25 см. Підживлювати рослини найкраще пташиним послідом (0,5 кг на квадратний метр).

Урожай починається з насіння — ця мудра істина всім відома. Якісне насіння — одна з найважливіших складових одержання високого врожаю. Які ж сорти високолізинової кукурудзи створили вчені? Зупинимося на деяких з них.

Геркулес ВЛ.
Це простий міжлінійний гібрид, виведений у Селекційно-генетичному інституті. Висота рослин — 220—235 см. На головному стеблі 16—18 листків. Качани прикріплюються на висоті 70—85 см. Качан слабоконусоподібної форми, завдовжки 19—22 см, з червоним стрижнем. Вихід зерна 76—80%. Зерно зубоподібне, борошнистої консистенції, жовте, маса 1000 зерен — 265—310 г. Середньопізній гібрид. В умовах Одеської області достигає за 127—138 днів. Стійкий проти вилягання й ураження стебловими гнилями та фузаріозом качанів. У білку міститься близько 4% лізину.

Урожай зерна 70—90 кг з однієї сотки. Геркулес ВЛ занесено до Державного реєстру сортів рослин України. Рекомендований для вирощування у степовій зоні України.

Одеський 20 МВЛ.
Рослини заввишки 215—230 см, не кущаться. Листків на головному стеблі 16—18. Качани циліндричної форми. Вихід зерна при обмолоті 81%. Качан прикріплений до стебла на висоті 70 см. Зерно зубоподібне, велике, жовте, консистенція борошниста. Середньостиглий. В умовах Одеської області вегетаційний період триває 112—115 днів. Стійкий проти ураження пухирчастою сажкою. Вміст білка в зерні 11,8—12,1%, лізину — 0,46%. Урожайність — 60—70 кг зерна з однієї сотки. Рекомендований для вирощування в степовій зоні.

Краснодарський 303 ВЛ.
Висота рослин 200—215 см. На головному стеблі 16—18 листків. Качани циліндричної форми з червоним стрижнем і прикріплюються на висоті 80—90 см. Вихід зерна 72—74%. Зерно зубоподібне, борошнистої консистенції, світло-жовте. Вміст лізину 0,45%. Сорт середньопізній. Мало уражується пухирчастою сажкою, фузаріозом і бактеріозом.

Урожайність з однієї сотки — 70—80 кг зерна. Рекомендований для вирощування в степовій зоні України.

Українські селекціонери створили експериментальні зразки високолізинових гібридів, які мають майже звичайну консистенцію зерна і мало травмуються під час збирання.

Важливе значення має виведення суперлізинової кукурудзи, яка має ще вищий вміст лізину в протеїні (до 5—5,5 г на 100 г протеїну) порівняно з високолізиновою (4,0—4,5 г).

А тепер зупинимося на особливостях агротехніки вирощування високолізинових сортів кукурудзи.

Строки сівби визначають залежно від температури грунту, тобто коли вона на глибині 10 см досягає 10—12°С. Сіяти краще рядковим способом з таким розрахунком, щоб на погонному метрі було не менше трьох-чотирьох рослин; ширина міжрядь 70 см,

глибина загортання насіння 3—4 см. Висівати краще не довгими рядками, а квадратними чи прямокутними блоками, що сприяє кращому запиленню. Найбільшим «ворогом» кукурудзи є сама кукурудза, бо загущення посівів призводить до різкого зниження врожаю качанів.

Посіявши, відразу прикотковують площу звичайним дерев'яним котком. А через 4—5 днів проводять перше «сліпе» досходове розпушування грунту, потім друге — залежно від інтенсивності проростання бур'янів. Цю роботу краще виконувати граблями з дерев'яним зубом.

Молоді рослини особливо бояться бур'янів, тому бажано знищувати їх вручну сапкою, переважно тоді, коли кукурудза має 5—8 листків. Протягом вегетаційного періоду з ділянки видаляють рослини, які пошкоджуються пухирчастою сажкою.

Влітку поверхня грунту ущільнюється, нагрівається, посилюється випаровування вологи. Щоб не допустити її втрат, потрібно провести 3—4 лущення міжрядь звичайною сапкою. Чисті від бур'янів посіви — запорука високої продуктивності рослин.

На зерно кукурудзу збирають у фазі повної стиглості, коли стебла пожовкнуть, обгортки й листя засохнуть, а зерно стане блискучим і твердим. У цей час вологість становить 20—25% (залежно від зони вирощування).

Кукурудзу можна збирати двома способами: виламуванням качанів на пні і зрізуванням рослин із наступним виламуванням качанів у снопах. Останній спосіб дає змогу звести до мінімуму втрати врожаю, раніше звільнити ділянку від стебел кукурудзи, а також заготовити на корм худобі стебла і листя. Скошують кукурудзу косами, зрубують сапами, лопатами. Висота зрізу у всіх випадках не повинна бути більше 10—12 см від землі. Скошену і зв'язану кукурудзу ставлять для просушування. Після цього снопи переносять у стіжок і обламують качани вручну.

Найзручніше сушити качани у сонячну погоду на подвір'ї в один ряд або на горищі чи в іншому приміщенні. Качани просушують також зв'язаними і розвішаними в добре провітрюваному приміщенні. Коли вологість зерна знизиться до 14%, качани можна обмолотити і кукурудзу зберігати в зерні.

Вирощування у фермерських господарствах і на присадибних ділянках високоурожайних суперлізинових гібридів кукурудзи дасть можливість вирішити проблему дефіциту лізину в кормах, а відтак збільшити виробництво м'яса.

В. М. Гаврилюк,
287585, Вінницька обл., Теплицький р-н,
с. Велика Мочулка, вул. Урожайна, 15

«Гостя» з Камбоджі

Моя знайома, Майя Василівна Варчук, привезла із Камбоджі, де працювала у колишньому радянському посольстві, два качани дещо незвичайної кукурудзи. Були вони завбільшки з вказівний палець, дрібнозернисті. Але головне — зернини чорні. Кілька з них дісталося й мені.

На невеличкій грядці посіяв далекосхідну «емігрантку». Зійшла, виросла. Стебла, правда, невисокі, десь до півтора метра. А коли з'явилася зав'язь, то з'ясувалося, що її не одна-дві, як, скажімо, на ВІР'ах та Буковинській, а чотири-п'ять. Причому всі качани — від нижнього до верхнього — однакового розміру.

У серпні зав'язалися рядки зерен. Певний час вони були жовтувато-зелені, потім стали ніби фіолетові, а до осені зовсім почорніли. Листя почало сохнути, стебла побіліли. Скосив кукурудзу, почистив качани. Кращі, де було більше зерно, відклав на насіння, пов'язав у в'язанки.

Коли очищав кукурудзу, помітив, що на окремих качанах, між чорними, де-не-де є білі та жовті зернини. Вилущив їх окремо. А наступної весни висіяв у грунт чорні, білі й жовті зернини на окремих грядках.

Рослини виросли. Так само багатоплідно вродили — по 4—5, а то й 6 качанів. Причому, окремі качани були зовсім рябі: чорні, білі й жовті зерна вперемішку.

Відбулося, очевидно, перехресне запилення: під час першої вегетації між «емігранткою», Одеською 27 та Буковинською 3, які росли поруч, під час другої — між багатоплідною, чорні, білі та жовті рядки якої росли поруч, але далеко від місцевих сортів.

Цікавим було ще одне явище. На одній із рослин багатоплідної кукурудзи, яку я культивував уже щороку, крім чотирьох малих качанчиків, зав'язався (другий знизу) великий качан. До осені він достиг, був утричі більший за інших і мав біле дрібне зерно. А всі чотири качани на тому ж стеблі — чорне. Зберіг його. Спробую посадити зерно з того качана. Що вродить — сказати поки важко.

Шкодую тепер, що не відібрав окремі чорні зернини нормальної величини, які іноді траплялися на деяких качанах, зокрема Одеської кукурудзи в першій ротації. Адже було б цікаво побачити, які рослини, качани і яке зерно виросли з тих насінин.

За врожайністю далекосхідна «емігрантка» майже не поступається місцевим сортам кукурудзи. Вилущене з п'яти малих качанів зерно мало масу, яка дорівнювала масі зерен середнього за величиною качана Буковинської 3.

Крім того, з багатоплідної кукурудзи виходить досить добра крупа. А щодо «баранців», то вона взагалі неперевершена: розтріскуються майже всі зернини, якщо правильно їх замочити і смажити. Саме тому Майя Василівна і привезла ті два качани з Камбоджі...

Г. А. Скоряк,
м. Вінниця

Огірки на підвіконні

Вирощувати огірки взимку можна на добре освітлених підвіконнях, які виходять на схід і південь. Для цього найкраще використовувати насіння тепличних сортів — Зозуля, Московський тепличний, Ритова та ін. Для сівби беруть посудину місткістю 7—10 л, пробивають у дні декілька отворів. Готують грунтову суміш, що складається з 5 частин торфу, 3 частин родючого грунту, 2—3 частин перегною і однієї частини піску. На початку лютого у кожну посудину висівають по дві насінини на глибину 1—1,5 см.

Коли рослини підуть у ріст, їх підв'язують до шпалери. На початку цвітіння необхідно видалити нижню зав'язь (5—6 квіток), оскільки урожай формується на верхніх пагонах. Бічні пагони прищипують над другим-третім листком.

Поливають огірки теплою водою. Раз на 10 днів підживлюють настоєм курячого посліду у співвідношенні 1:15, зволоживши перед цим землю теплою водою.

М. М. Герасимова,
м. Київ

БАКЛАЖАНИ У ЗАКРИТОМУ ГРУНТІ

Торік спробувала виростити баклажани. Досвіду ніякого не маю. Намучилися з ними, а врожай був невисокий. Все літо рослини сиділи в землі чорними, а потім напала якась хвороба, листки побіліли й посохли.

Дуже прошу розповісти на сторінках журналу, як правильно вирощувати розсаду «синеньких», яка ширина міжрядь і відстань між рослинами, скільки рослин саджати в одну лунку, чим підживлювати, як поливати, боротися проти шкідників і хвороб.

Є. М. Климкович,
м. Луганськ

Чому виникає потреба вирощувати баклажани у закритому грунті? Слід зауважити, що ця рослина походить із тропічних районів Азії, тому для свого розвитку потребує подовженого вегетаційного періоду, достатньої кількості сонячного тепла. Період вирощування у відкритому грунті значно скорочений, оскільки низькі весняні температури не дають змоги висадити розсаду якомога раніше, а осінні зниження температури повітря обмежують подальший ріст і розвиток рослин. Тому є підстави стверджувати, що рослини за таких умов не можуть повністю розкрити свій біологічний потенціал, особливо в Лісостепу й на Поліссі України. Напевне всі городники-любителі знають також, що на присадибних ділянках баклажанам завдає шкоди колорадський жук, який майже повністю їх знищує. Отже, частково вирішити ці проблеми можна, якщо вирощувати баклажани у закритому грунті.

Дещо про особливості культури. Мабуть, немає потреби детально зупинятися на біології, оскільки баклажани належать до поширених овочевих культур. На Україні їх почали культивувати у південних областях понад два століття тому. Плоди ціняться за високі смакові і поживні якості. За вмістом поживних речовин вони перевершують томати й огірки, мають добрі лікувальні властивості. Доведено, що споживання баклажанів зменшує вміст холестерину в крові. Стиглі плоди містять цінні для харчування людини солі фосфору, кальцію, магнію, а також вітаміни А, В, С і РР. Вживання баклажанів запобігає розвитку хвороб печінки, нирок, подагри і склерозу, вони корисні при ожирінні. Навіть цей далеко не повний перелік свідчить про те, що страви з баклажанів повинні бути на столі у кожної сім'ї.

Яким сортам віддати перевагу!

Неабияке значення в одержанні високих урожаїв має правильний вибір сорту. Сорти баклажанів для вирощування в умовах закритого грунту повинні рано починати плодоношення, дружно достигати, мати високу стійкість проти хвороб і шкідників. На жаль, на сьогоднішній день не існує вітчизняних сортів баклажанів, які були б виведені спеціально для вирощування в закритому грунті. Тому овочівникам необхідно самим добирати їх з тих, що призначені для вирощування у відкритому грунті. Для цього рекомендують такі сорти, як Делікатес, Сімферопольський 105, Донський 14, Донецький урожайний та інші. Я ж віддаю перевагу Алмазу й Дністровцю.

Алмаз — середньостиглий сорт. Вегетаційний період від сходів до початку достигання плодів становить 119—130 днів. Серед інших сортів виділяється дружною віддачею раннього урожаю. Кущі середньорослі, заввишки 45—60 см. Плоди циліндричної форми, чорно-фіолетові, блискучі. Середня маса плода 142—147 г. Смакові якості добрі, високоврожайний.

Дністровець — теж середньостиглий сорт, вегетаційний період — 123—144 дні. Кущ компактний, заввишки 75—100 см. Плоди видовжено-грушоподібні, забарвлення у фазі технічної стиглості темно-фіолетове. Середня маса плода 83—130 г. Смакові якості добрі, високоврожайний.

Вибір [illegible]ка культиваційних [illegible]оруд

Баклажани вирощують у скляних (зимових) та плівкових теплицях. На присадибних ділянках зимові теплиці можна експлуатувати цілорічно. За таких умов баклажани починають вирощувати з кінця січня — початку лютого. Але слід зауважити, що зимові теплиці потребують значних витрат матеріалів і енергоресурсів, а це нерентабельно на сьогоднішній день. Тому детальніше зупинимось на вирощуванні баклажанів у плівкових теплицях на природному (сонячному) обігріві. Таку теплицю дуже легко сконструювати із деревоматеріалів. Одна теплиця площею 10—15 $м^2$ може повністю задовольнити потребу сім'ї з 4—5 чоловік у різних овочах.

Підготовку плівкової теплиці до експлуатації розпочинають з середини березня. В цей час здійснюють поточний ремонт і накриття плівкою. Остання операція є дуже трудомісткою та нелегкою, оскільки плівка повинна бути добре натягнута і не рухатися від дії вітру. Недостатній натяг плівки може спричинити пориви, які потім важко заладнати. Для надійності краще застосовувати цвяхові кріплення плівок за допомогою рейок.

Ефективне використання плівкової теплиці на сонячному обігріві можливе лише при впровадженні раціональної культурозміни. Овочівникам-любителям можна рекомендувати таке чергування культур.

* Якщо застосовують у плівковій теплиці цілодобовий обігрів повітря, розсаду баклажанів висаджують наприкінці березня.

Грунт у теплиці готують з осені, а навесні лише доводять його до кондиційного стану. Восени на 1 $м^2$ площі теплиці я вношу 15—20 кг перегною і перекопую грунт. Недоцільно вносити під баклажани свіжий або не повністю перепрілий гній, оскільки це негативно впливає на урожай і його якість. У перекопаному стані площа теплиці зимує. Накриваю її плівкою за два тижні до початку експлуатації. Такий підготовчий період необхідний для прогрівання грунту

Строки початку і закінчення	Культури
15.03—28.03	підготовчі роботи (укриття плівкою, підготовка грунту)
28.03—1.05	редис, цибуля на перо, кріп, листковий салат
1.05—1.10	баклажани
з 1.10	дорощування овочевих культур

і доведення його до необхідних кондицій. З кінця березня площу доцільно зайняти зеленними культурами (листковий салат, кріп, пекінська капуста), редискою та цибулею на перо. Для цих холодостійких культур навіть у неопалюваній теплиці складаються цілком сприятливі умови для росту й розвитку, тому до висаджування основних культур вони повністю віддають урожай. Ліквідую проміжні культури в кінці квітня. На 1 $м^2$ площі теплиці даю 10—15 г комплексного добрива (нітрофоски), добре перемішую з грунтом. Розсаду баклажанів висаджую в кінці квітня — на початку травня.

Агротехніка якісної розсади

Якість розсади значною мірою залежить від підготовки насіннєвого матеріалу. Для цього я користуюся загальноприйнятими заходами (сортування, калібрування, обробка перманганатом калію), але насіння баклажанів дуже тугоросле, тому, щоб мати дружні сходи, необхідно його попередньо замочити протягом однієї-двох діб при температурі +23—24°С. Потім розіслати на вологотривкій тканині, поставити в тепле місце (+25—27°С) для накільчування. Коли проросте 60—70% насіння, його можна висівати.

Вирощую розсаду баклажанів у парниках на біологічному обігріві. Грунтосуміш готую з однієї частини городньої землі та двох частин перегноюсипцю. Засипаю грунтосуміш у короб парника шаром 12 см після того, як біопаливо добре розгориться. Оскільки вік розсади баклажанів повинен становити 10 днів, сію в перших числах березня. Перед цим поверхню грунтосуміші добре вирівнюю, роблю борозенки на відстані 6 см одна від одної, куди висіваю насіння. Борозенки присипаю просіяним грунтом і поливаю.

Поодинокі сходи з'являються на другий-третій день, а масові — на сьомий-восьмий. Після появи поодиноких сходів знімаю з парників утеплення, на ніч знову накриваю. Через 15 днів після сівби розсаду проріджую, залишаючи рослини одна від одної на відстані 5—6 см. Вирвані рослини можна запікірувати у торфоперегнійні горщечки. У такої розсади не травмується коренева система під час пересаджування в теплицю, рослини добре ростуть, плодоношення настає на 10—15 днів раніше. Подальший догляд за розсадою полягає у своєчасних розпушуваннях міжрядь, поливах, знищенні проростків бур'янів. Якщо рослини слабкі, поливаю їх розчином гноївки у співвідношенні 1:15. За 10 днів до висаджування в теплицю рослини загартовую. Спочатку знімаю рами на 1 годину, потім кожного дня цей період збільшую, доки зовсім не накриваю вдень і лише частково вночі. Розсада придатна до висаджування, якщо має 6—8 листків, добре розвинуту кореневу систему і не ушкоджена хворобами та шкідниками.

Агротехніка високого врожаю

Перед висаджуванням розсади в теплицю здійснюю набивку лунок за схемою 70×30 см. Кожну лунку добре поливаю, доводячи грунтосуміш до стану в'язкої глини. Під час садіння рослини заглиблюю по сім'ядольні листочки, поливаю. Приживлення розсади триває близько 8—10 днів.

Для раціонального використання площі теплиці баклажани можна ущільнювати іншими культурами. Як правило, в початковий період вони ростуть повільно, тому світла й поживи достатньо для розвитку ультраскоростиглих культур. Посередині міжрядь можна висівати стрічками листовий салат, редиску, пекінську капусту, а також висаджувати розсаду ранньостиглого головчастого та напівголовчастого салатів.

До початку масового цвітіння (середина червня) за рослинами ретельно доглядаю: поливаю, розпушую грунт, знищую бур'яни. В цей період проводжу профілактичне обприскування рослин проти захворювань 1%-ною бордоською рідиною. В кінці травня, коли кущі досягнуть висоти 30—40 см, підв'язую їх до шпалери. Рослини формую в 3—4 стебла. Верхівкові пагони не прищипую. У період масового цвітіння та росту зав'язі рослини потребують особливого поживного режиму. Тому перед цвітінням і після нього підживлюю їх гноївкою (1:10). Наступні підживлення здійснюю два рази на місяць. Щоб квітки краще запилювалися, у період цвітіння частіше вентилюють теплицю (відкривають фрамуги), допускаючи незначне пересихання грунту і зменшення вологості повітря. Тоді підсушений пилок добре висипається з пиляків і самозапилення відбувається краще.

Протягом усього періоду вирощування культури слід стежити за температурним режимом у теплиці. У хмарні дні вона повинна бути в межах +20—23°С, у сонячні +27—28°, а вночі +18—20°С. Значне збільшення температури в теплиці спостерігається в літні місяці, тому в цей період не тільки відкривають фрамуги для вентиляції, але й проводять освіжувальні поливи. Для цього рослини обприскують з пульверизатора або з шланга для поливу. Щоб захистити баклажани від колорадського жука, всі вентиляційні фрамуги обтягують марлею.

Збирати плоди починають через 35—40 днів після цвітіння. Знімають їх обережно, щоб не зламати пагони. Для збирання користуються ножем і рукавицею (оскільки плодоніжка вкрита колючками, це надійно захищає від ушкодження шкіри).

Плоди баклажанів, вирощені в теплиці, набагато красивіші та більші, ніж із відкритого грунту. Збирання урожаю триває до кінця вересня — початку жовтня, після чого культуру ліквідують. Теплицю можна використати для дорощування цвітної та брюссельської капусти, вигонки зелені.

Баклажани солять, маринують, виготовляють з них ікру, смажать, фарширують. Вони смачні й корисні.

В. П. Карпенко,
вчений агроном
Черкаська обл.


Сорт Ісполінська

Ходімте в сад

Великоплідні сорти сливи

Слива, принаймні переважна більшість її сортів,— великоплідна садова кісточкова культура. За розміром плодів вона значно перевершує вишню і черешню, трохи поступається абрикосі. Існують сорти з плодами середнього розміру (16—25 г), вищесереднього (26—35 г), великого (36—45 г) і дуже великого (понад 45 г). Найменші вони здебільшого у сортів технічного призначення, які використовуються для переробки на джеми, варення, повидло тощо. Найбільше сортів мають плоди вищесереднього розміру.

Однак кожному садівникові-практику хочеться мати великоплідні сливи, щоб і самому ласувати, і сусідів дивувати, і вигідно продати на ринку. Для цього, крім відповідного сорту, потрібні певні умови вирощування, особливо важливий достаток вологи. Хоч кліматичні умови майже на всій території України сприятливі для цієї культури, однак найкращими для вирощування дерев з великими і дуже великими плодами є прибережні райони моря та великих водоймищ. В інших місцевостях кожному садівникові необхідно передбачити можливість проведення поливу у посушливі періоди.

Із численної групи сортів типу угорок середньопізнього та пізнього строків достигання для вирощування великих плодів рекомендуються Ісполінська, Стенлей та Волошка.

Ісполінська

Сорт виведено в США ще наприкінці минулого сторіччя Л. Бербанком від схрещування Угорки ажанської і Сіянця Понда. Нині він є одним з кращих серед нечисленної групи червоноплідних сортів слив. Дерева до і після вступу в плодоношення (з 4—5-го року) ростуть нешвидко і в 10-річному віці сягають висоти 3,5 м. Сорт стійкий до несприятливих умов перезимівлі. Після морозів мінус 36°С, що були взимку 1987 р., пошкоджень дерев не відмічено, а квітування і плодоношення були середніми, тоді як більшість інших сортів залишилися взагалі без урожаю.

Плоди дуже привабливі, великі (40 г), оберненояйцеподібної форми з широким бічним швом, темночервоні, вкриті густим сизим нальотом. М'якуш жовтий, щільний, в міру соковитий, приємного (4,1 бала) кислувато-солодкого смаку. Кісточка велика, сплющена, при достатньому зволоженні грунту в серпні добре відокремлюється від м'якуша.

Час достигання плодів середньо-пізній, що в умовах Київщини припадає на кінець серпня — початок вересня.

Сорт особливо популярний у садівників-аматорів, бо не вибагливий до умов, а урожайність щорічно рівномірна і висока. З 8—12-річних дерев збирають у середньому 42 кг плодів, максимум 80 кг. Плоди одномірні, високотранспортабельні, універсального використання.

Переваги сорту: слабка сила росту дерев; зимостійкість генеративних бруньок; висока щорічна врожайність; великі привабливі плоди добрих смакових якостей.

Недоліки: кісточка не завжди відстає від м'якуша; схильність плодів до ураження гниллю, особливо у вологі роки.

Сорт рекомендується для вирощування у фермерських та присадибних садах поблизу великих міст з метою реалізації плодів у свіжому вигляді.

Стенлей

Американський сорт, створений від схрещування в 1913 р. сортів Угорка ажанська і Великий Герцог. В повоєнні роки набув значного поширення в країнах Європи, де вирощують сливу домашню. З 1988 р. районований у Криму.

В розсаднику формує сильні, після 2—3 хвиль росту пагонів, кроновані однорічки висотою до 180 см. У перші роки після висаджування в сад також швидко росте, тож потребує під час формування сильного укорочуючого обрізування. Завдяки здатності масово закладати генеративні бруньки на сильних однорічних пагонах відзначається скороплідністю; починає плодоносити з 3—4-го року (по 9—11 кг).

Дерева середньорослі, з негустою кроною, легкою у формуванні та зручною для збирання врожаю. Урожайність щорічна, висока — 30—45 кг з 8—10-річного дерева.

В умовах Київщини сорт середньозимостійкий. Після зими 1987 року (мінус 36°С) штамби дерев були пошкоджені незначно, а багаторічні гілки крони середньо.

Перевагами сорту поряд з раннім та інтенсивним плодоношенням є великоплідність і дуже привабливий зовнішній вигляд плодів. Середня маса їх 38 г, а в сприятливі дощові роки — 45 г і більше. Форма овально-видовжена, із значною горбкуватістю по шву. Забарвлення темно-синє, майже чорне, з густим сизим нальотом. В цілому плоди сорту Стенлей за величиною та зовнішнім виглядом значно перевершують Угорку італійську, але за смаковими якостями дещо (на 0,1—0,2 бала) поступаються їй. М'якуш дуже щільний, соковитий, гармонійного кислувато-солодкого смаку. Кісточка, як правило, вільна, але в роки з недостатнім зволоженням грунту може не відокремлюватись.

Час достигання плодів на Київщині пізній — з 1 по 10 вересня, дещо раніше Угорки італійської. Плоди накопичують до 11,7% цукрів, 0,95% кислот та 14,9% сухої речовини.

Переваги: швидкоплідність і висока урожайність, середньорослість дерев, великі плоди.

Недоліки: не завжди відстає кісточка.

Сорт заслуговує значного поширення в центральних областях Лісостепу України.

Волошка

Сорт української селекції, отриманий на Мліївській дослідній станції (нині Інституті садівництва лісостепової зони) в 1937 р. схрещуванням Угорки італійської і Великої синьої. Районований з 1980 року. Нині є одним з найбільш великоплідних сортів типу угорок вітчизняної селекції.

Дерева до і після вступу в плодоношення інтенсивно ростуть. Крона широкоокругла, густа, з майже тупим відходженням скелетних гілок від штамба. Характерна ознака — обростання напівскелетних гілок короткими (8—15 см) однорічними пагонами типу «списиків». На сильних однорічних пагонах квіткові бруньки не формуються, тому в плодоношення дерева вступають на 5—6-й рік. Вже в перші роки урожайність дуже висока — 38—50 кг з 6—8-річних дерев. Однак регулярність плодоношення залежить від умов перезимівлі.

Після великих врожаїв у 1986 р. дерева взимку 1987 р. на Київщині були значно пошкоджені морозами. Отже, зимостійкість сорту не вища середньої.

Плоди привабливі, дуже великі — середня маса 43, максимальна — 58 г. Мають овальну форму і нерівномірне буро-синє забарвлення під густим сизим нальотом. М'якуш жовто-зелений, щільний, задовільного (3,8—4 бали) солодкувато-кислого смаку. Кісточка добре відстає від м'якуша.

Достигають плоди на Київщині пізно — у другій декаді вересня, трохи пізніше сорту Стенлей, одночасно з Угоркою італійською.

Переваги сорту: дуже висока врожайність і маса плода.

Недоліки: посередні смакові якості плодів у північних областях України.

Усі три згадані сорти врожайніші, ніж добре відома Угорка італійська. Серед них найпродуктивніша Волошка, але це зумовлено значно сильнорослішими деревами. Ісполінська — сорт найбільш слабкорослий, Стенлей — середньорослий. Це важливо знати власникам невеликих земельних ділянок: Ісполінську та Стенлей можна висаджувати з відстанню 3—4 м між деревами, а Волошку через 5—6 м.

У північних областях України дерева цих сортів після врожайного літа можуть дуже пошкоджуватись морозами. Тому слід щедро поливати дерева під час достигання плодів та забезпечувати їх елементами живлення і вологою в осінній період, перед входженням в зиму.

В цих областях доцільно також вирощувати названі сорти на стійких штамбо- чи скелетоутворювачах, тобто прищеплюючи в крону місцевих зимостійких форм.

Садівникам-аматорам слід пам'ятати, що не варто за будь-яку ціну прагнути до отримання якнайвищого врожаю сливи. Надмірне перевантаження дерев плодами обов'язково призводить до дрібноплідності, погіршення смаку. Як свідчать багаторічні спостереження, в умовах Київської області оптимальною і досить високою є врожайність 40—45 кг з дерева. Це на малородючих дерново-підзолистих грунтах з не завжди достатньою кількістю тепла влітку. У центральних областях, де клімат тепліший, на родючих сірих лісових та чорноземних грунтах оптимальна урожайність становить 60—80 кг з дерева. Отже, в разі потреби слід проріджувати надлишок зав'язі плодів.

Отримати додаткову інформацію, зробити замовлення на живці та садивний матеріал сливи зазначених та інших сортів можна в Інституті садівництва (Київ-27, Новосілки), звертаючись письмово або за телефоном 266-42-11.

В. В. Павлюк,
кандидат с.-г. наук,
зав. лабораторією кісточкових культур
Інституту садівництва

Давайте разом встановлювати істину

Велику справу у поширенні плодових, ягідних та овочевих культур роблять аматори (садівники і городники). У їхньому арсеналі незліченна кількість сортів різних рослин, зібраних з усього світу. І нерідко їхнім колекціям може позаздрити будь-яка дослідна станція.

Недоліком є те, що вони не завжди знають точну назву сортів. Наведу власний приклад. З Болгарії мені привезли суницю, колір плоду — малиновий, форма — грушоподібна, маса 60 г. Всі ягоди вирівняні і кущ напрочуд гарний, ось я і назвав цей сорт Болгарським. Інша суниця привезена з Угорщини. Плід червоний, округлоконічної правильної форми, середня маса 60—70 г. Назвав цей сорт Угорським. Ягоди мають чудовий смак. Вважаю ці сорти найкращими, але такі ж суниці може мати ще хтось, і як він їх назвав?

Ще приклад з ожиною. З Алма-Ати одержав ожину виду Росяниць. Вона має тоненькі повзучі стебла, і раптом у цьому році дала перші ягоди. Чорні, блискучі, смачні, розміром понад 4 см у довжину і 1,5—2 см у товщину. Якби не побачив, то ніколи б не повірив, що на цих тендітних стебельцях утворюються такі великі ягоди. Вважаю, що це один із найкращих сортів ожини, але як же його назвати?

Буває, придбаєш сорт у людини, якій довіряєш, а потім з'ясовується, що це не те.

Так у мене росте сорт смородини, який я придбав під назвою Алтайська десертна. Коли одержали перші плоди, зрозумів, що тут помилка. Бо у літературі описано, що цей сорт виведений у НДІ садівництва Сибіру ім. М. А. Лісовенко, грона має довгі, на яких 12—14 ягід, нижче середнього розміру (0,5—0,6 г), доброї якості, достигають рано, обсипаються. У моєї смородини на гроні стільки ж плодів, але дуже великі (1,0—1,5 г) — як вишні, доброго смаку, достигають разом і не обсипаються. Нарешті знайшов, що цей сорт вивела М. А. Лісовенко (у мене багато її сортів), і назвала Крупна Лісовенко. Тому прошу всіх, хто придбав у мене цю смородину, змінити назву сорту.

Компетентних людей прошу допомогти встановити сорт малини. Мені відомий цей сорт як такий, що виведений у Америці під назвою Сенатор. Характерний міцним гладким стеблом, діаметром трохи більше 4 см, плід округлоциліндричний довжиною до 5 см, товщиною 1,5—2 см, як великий палець. З такими крупними плодами маю декілька англійських сортів, але форма ягід інша.

Восени минулого року на своїй дачі один із садівників показав мені свій Сенатор. Це досить непоказна ремонтантна малина (моя краща) з плодами середнього розміру. Але у кого ж дійсно Сенатор?

Ще маю клопіт з чорною малиною Техас. У журналі «ПХ» був опис, що він має червоні плоди, циліндричної форми до 4 см у довжину. Така рослина є, але вона має назву червона ожина. А за Техас мене наділили чорною малиною з плодами конічної форми темно-фіолетового кольору. Всі ці сорти мають стебла понад 5 м, порослі не дають, надзвичайно урожайні.

Тож на вашу думку, шановні колеги, який сорт більше підходить до Техаса? Думаю, що такі питання виникають у кожного, хто серйозно займається садівництвом. То давайте їх вирішувати разом, нам ніхто не допоможе.

В. В. Беспалов,
315502, Полтавська обл., м. Лубни,
вул. Ворошилова, 25/37, кв. 1

Сорти плодових типу «спур»

Спурові сорти, відібрані після державного і виробничого випробувань, належать до високоінтенсивних форм. Існують такі способи створення сортів-спурів:

відбір природних брунькових відхилень — брунькових мутацій;

використання радіоактивного опромінювання або хімічних мутагенів — колхіцину, етиленаміну, етилметанолсульфонату, діетилсульфату та інших (мутації спричиняються впливом на пилкові зерна чи вегетативні точки росту пагонів; можливість одержання мутантів залежить від дози опромінення, опромінюваної тканини і від її фізіологічного стану);

гібридизація місцевих або інших найкращих сильнорослих сортів із сортами-спурами, що теж дає можливість одержати до 50% сіянців типу «спур».

Під брунськовими мутаціями (соматичними мутаціями) розуміють явище, коли якісь частини рослини (гілка, кільчатка) за морфологією різко відрізняються від звичайного вигляду цих органів, до того ж такі зміни зберігаються при вегетативному розмноженні. Сорт, який виник шляхом брунькової мутації, називають спортом (шпорцевим відхиленням — спуром).

Ще в старій європейській літературі з помології описані груші із смугастими плодами, які виникають внаслідок брунькових відхилень. К. Ліннею були відомі факти появи на яблуні із зеленими плодами гілок з оржавленими яблуками. У XIX столітті відомий селекціонер і помолог Найт повідомив про виникнення на сливі Жовта Магнум Бонум гілки з червоними плодами. Він же помітив появу на дереві черешні Май Дюк гілки з пізньостиглими і гіршими за якістю плодами. Найт висловив припущення, що багато сортів плодових — це вегетативні відхилення інших існуючих сортів і що мало є сортів, ознаки і властивості яких постійні.

У 1868 р. Ч. Дарвін склав численні зведення про брунькові мутації сортів культурних рослин, де довів, що мінливість сортів буває не тільки при статевому, а й при вегетативному розмноженні. Вегетативне потомство сортових варіацій називають клонами сорту.

Обстежуючи плодові насадження різного напрямку, необхідно вишукувати слабкорослі, шпорцеві відхилення (спури), тобто напівкарликові рослини серед дерев сильнорослих сортів. При цьому шпорцеві відхилення можуть бути представлені і цілими деревами, і окремими гілками на нормально розвинутих екземплярах сорту. Виявлені варіації від типу сорту слід перевірити на стійкість до збереження (успадкування) ознак при вегетативному розмноженні шляхом щеплення в крону дерева або окулірування в розсаднику.

Брунькові мутації можуть бути позитивні і негативні, охоплювати все дерево чи окремі гілки.

Заготовляти живці треба від здорових, продуктивних, типових дерев і цим підтримувати чистоту сорту. З брунькових варіацій виникають нові клони, часто кращі від вихідних сортів. Тому відбирають кращі клони, щоб поліпшити сорт і навіть отримати новий. Брунькові варіації можуть відрізнятися від вихідного сорту розміром, формою, забарвленням, часом достигання плодів, формою листя, опушеністю тощо.

Виявивши негативні брунькові варіації (окремі рослини дрібноплідні, з гіршою якістю плодів, схильніші до пошкоджень шкідниками і хворобами порівняно з типовими деревами сорту), такі рослини необхідно видаляти, щоб їхні живці помилково не потрапили в розсадник для розмноження. Цим буде зберігатися чистота сорту. Останніми роками зібрано великий матеріал щодо клонових сортів.

Яблуня.

Особливо широко використовуються клони у садівництві США та Західної Європи. У США кількість зареєстрованих брунькових варіацій, здебільшого червоноплідних, становить у яблунь близько 400, з яких тільки сорту Делішес — 57, Вайнсепа — 29, Римської красуні — 21.

Відомо, що основна цінність спурів — слабкий ріст і раннє плодоношення. Найбільш характерні відмінності між вихідними сортами та їхніми спуровими клонами — довжина міжвузля. Усі сорти спурів мають міжвузля коротші, ніж у вихідних форм. Крім того, у них кількість листків на 10 см приросту і площа листкової поверхні значно більші. Вони також мають підвищену посухостійкість, бо використовують воду економніше, а також дещо вищу морозостійкість.

Сорти-спури Голдспур, Аувілспур вступають у плодоношення на 3-й рік після садіння, а в 5-річному віці дають урожай 100—200 ц/га.

За силою росту сорти-спури поділяються на чотири групи: карликові, напівкарликові, середньорослі й сильнорослі. Їх необхідно вирощувати на різних підщепах: карликові — на напівкарликових і середньорослих, напівкарликові — на напівкарликових, середньорослі — на карликових і напівкарликових, сильнорослі — на карликових і напівкарликових підщепах.

В Інституті садівництва УААН в результаті вивчення 30 сортів типу спур виявлено сорти з найменшою силою росту: Морспур Голден Делішес, Наггет, Єллоспур Голден Делішес, Ригулар Ерлістрайт (Купер Занзи Ред Делішес № 2) та інші. Найурожайніші Рабіспур, Старкспур Голден Делішес, Старкспур Ерліблейз, Антор та інші.

Закладаючи насадження із спурових сортів, треба дотримуватись відстані між рядами 5—6 м і в ряду — 2—3 м. Висота дерев — близько 2,5—3 м, ширина плодової стіни — 3 м. Насадження спурів високоінтенсивні, на них треба застосовувати передову технологію вирощування.

В колекціях колишнього ВІР зібрано понад 30 сортів-спурів світової селекції.

В Україні великі колекції сортів яблунь вітчизняної і зарубіжної селекції зібрано в Інституті садівництва УААН, на Подільській (Вінницька обл.) і Кримській дослідних станціях садівництва, Кримській помологічній станції та інших.

Ходімте в сад

Груша.

Бруньковi вiдхилення зустрiчаються рiдше, нiж у яблунi. Значна частина варiацiй представлена формами плодiв з оржавленою шкiрочкою. У промисловому виробництвi вирощують сорти груш Оржавлена Бере Боск (особливо поширена в Криму). Оржавлена Бартлетт, Оржавлена Зимова, Нелiс. Оржавленiсть плодiв надає їм привабливого вигляду. Дуже цiнується мутант сорту Бартлет з iнтенсивним червоним забарвленням, що має назву Макс ред Бартлетт.

Вишня.

У вишнi зустрiчаються бруньковi вiдхилення рiзного характеру. Вiдiбрано цiннi варiацiї вишнi Монморансi з рiзним строком достигання плодiв. У сорту вишнi Шмiдт виявлена варiацiя Паул Роуз з великими плодами високої якостi. Вiдiбранi перспективнi клони сорту Любська.

Персик.

Вважають, що нектарини з неопушеними плодами виникали як бруньковi варiацiї на звичайних персиках. Нектарини дають бруньковi варiацiї звичайних персикiв. Є дерева, якi мають плоди типу звичайних персикiв i нектаринiв.

Внаслiдок бруньковиx варiацiй у персика можна спостерiгати змiни строкiв достигання, величини, забарвлення, смаку, консистенцiї плодiв, габiтуса дерева, урожайностi тощо.

Слива.

Бруньковиx вiдхилень зустрiчається менше, нiж у вишнi i персика, однак i в неї є варiацiї. Так, виявлена жовтоплiдна мутацiя в кронi Фiолетової ранньої. Чудовий сорт Олгрова є спортом вiд сорту Джеферсон.

Абрикоса.

Ця культура є поки що найбiднiшою з усiх плодових за кiлькiстю знайдених бруньковиx варiацiй. Серед насаджень абрикоси зустрiчаються низькорослi форми, що має практичне значення. Iснує сорт Ерлi (мутацiя сорту Мурпарк) з бiльш раннiм достиганням плодiв, нiж у вихiдного сорту, i Редсвiт (мутацiя Бленхейма) з iнтенсивнiшим забарвленням плодiв i дружним достиганням.

I. М. Шайтан,
канд. бiол. наук,
I. К. Кудренко,
канд. бiол. наук
(ЦБС НАН України)

Роботи в саду не припиняються

У серпнi ще тривають процеси росту i розвитку плодових дерев та ягiдних культур. Тому агротехнiчний догляд за рослинами не припиняємо.

Дуже важливо грунт у саду пiдтримувати розпушеним, а в разi потреби поливати i пiдживлювати дерева та кущi. Якщо поливати немає змоги, слiд хоча б замульчувати грунт навколо них.

Сiянцi плодових культур у шкiлцi рекомендується пiдживити рiдкими (швидкодiючими) добривами. Але робити це слiд не пiзнiше кiнця першої декади серпня. Пiдживлюють також яблунi i грушi пiзньоосiннього та зимового строкiв достигання. Рослини без урожаю та з не рясними плодами пiдживлювати не слiд, щоб не спричинити вторинний рiст пагонiв.

На плодових деревах перевiряють ловчi пояси, збирають падалицю, а при появi попелицi обприскують рослини розчином карбофосу (70 мл на 10 л води).

Смородину пiдживлюють позакоренево: 1 ст. ложка повного мiнерального добрива на вiдро води. Проти борошнистої роси обприскують розчином соди з милом (по 50 г соди i мила на 10 л води) або 1%-ною бордоською рiдиною чи 0,4%-ним купрозаном. Цi ж препарати використовують i на малинi.

Якщо листки смородини починають жовтiти внаслiдок заселення кущiв павутинним клiщем, застосовують карбофос (70 мл на 10 л води) або актелiк (20 г на 10 л).

Агрус пiдживлюють калiйними добривами або органiкою.

Особливого догляду потребує суниця. Пiсля закiнчення плодоношення настає перiод пiдготовки рослин до урожаю наступного року: гiлкуються стебла й утворюються рiжки, вiдбувається коренеутворення та наростання молодого листя. Тому саме в цей перiод суницю необхiдно пiдживити, полити, розпушити грунт.

Пiдживлюючи суницю, слiд мати на увазi, що передозування добрив шкiдливе, а недостатнє їх внесення не дає бажаних результатiв. Визначають кiлькiсть добрив за зовнiшнiм станом рослин. В середньому на 1 $м^2$ вносять 20—30 г суперфосфату, 10 г сiрчанокислого калiю чи 50 г деревного попелу або ж 40 г нiтроамофоски.

Добрива розсiвають у мiжрядцях ближче до рослин i сапою загортають у грунт на глибину 2—3 см. Пiсля цього поливають (10—20 л води на 1 $м^2$).

Пiдживлювати суницю можна й органiчними добривами, розбавляючи гнiй водою у спiввiдношеннi 1:12—15 та додаючи у розчин 50 г попелу. Ще краще вносити розбавлений курячий послiд. Розчину витрачають 10 л на 1 $м^2$.

Вуса на рослинах суницi видаляють 2—3 рази за сезон з iнтервалом 15—20 днiв. Якщо є потреба вiдремонтувати суничник, вуса спрямовують у рядок замiсть загиблих рослин.

Там, де є ознаки захворювання чи пошкодження суницi шкiдниками, пiсля збирання урожаю листя скошують i видаляють з дiлянки, а потiм обприскують рослини 0,7%-ним розчином карбофосу i вносять на 1 $м^2$ 20—30 г суперфосфату, 10—15 г сiрчанокислого калiю та 10—15 карбамiду. Запiзнюватись iз скошуванням неприпустимо, бо це може призвести до вимерзання рослин зимою та зниження урожайностi. I ще важливо знати: пiд час скошування листя не можна травмувати верхiвкову точку росту. Тому стерня вiд черешкiв листкiв має бути не менше 5 см.

Малина дуже чутлива до освiтлення, тому стебла, що вiдплодоносили, та слабку кореневу поросль слiд негайно видалити. Це забезпечить кращi умови для росту тих стебел, якi залишилися.

У серпнi продовжують формування крони молодих дерев, вiдгинаючи гiлки, прищипуючи однорiчнi пагони. Видаляють також поросль.

З початком другого перiоду сокоруху роблять окулiрування плодових сiянцiв — спершу кiсточкових, а потiм сiм'ячкових порiд. Довжина щитка для кiсточкових 2,2—2,5 см, сiм'ячкових 3—3,5 см. Чим товщий живець, тим довшим має бути щиток. Ширина щитка пiд брунькою 0,3—0,5 см, по краях — 0,2—0,4 см. Живцi за товщиною пiдбирають вiдповiдно до пiдщепи. Щеплення на сiянцях роблять з пiвнiчного боку або у створi рядка. Щепити можна як у Т-подiбний розрiз, так i в приклад, кому як зручнiше. Обв'язування слiд починати з верхньої частини щитка (тодi вiн буде наче втискуватись всередину розрiзу), воно має бути щiльним i кожний наступний виток повинен на 2—3 мм перекривати попереднiй.

Великi бруньки (як у черешнi, вишнi) не обмотують, а дрiбнi (як у яблунi) обв'язують суцiльними витками.

Через 2 тижнi перевiряють приживлення бруньок. У приживлених черешок листка вiдпадає, а у тих, що не прижилися, засихає.

Якщо плiвка врiзалася в кору, її послаблюють.

О. В. Романов



Барбарис монетоподібний

З інтродукованих видів найкращими за поєднанням ознак є барбариси: амурський, монетоподібний, остистий, різноніжковий, цільнокрайний (довгастий). Вони відзначаються зимостійкістю, посухостійкістю, невибагливістю до умов вирощування і догляду, рясним плодоношенням. Крім типової форми барбарису звичайного, відомий різновид з чудовим пурпуровим листям, дуже гарний. Більшість барбарисів у дорослому віці сягає висоти 2—3 м, тому певну цінність мають низькорослі види, наприклад, барбарис Тунберга, заввишки 0,5—1 м. Усі сорти, крім плодового призначення, одночасно є декоративними рослинами. Під час цвітіння кущі приваблюють гірляндами жовтих пахучих квіток, а потім милують око червоними, аж майже чорними, плодами. Колючки — від простих до багатороздільних — густо вкривають однорічні пагони та багаторічні гілки, що робить барбарис незамінним для створення непролазних живоплотів. Через таку колючість висаджують барбарис здебільшого на межах садиб, щоб менше терпіти від колючок під час догляду за іншими рослинами.

Якщо у вас виникне бажання посадити барбарис, не треба розраховувати на придбання саджанців у плодовому розсаднику. Там їх майже не вирощують. Краще дістати насіння, зібравши його самому, або звернутись до власників цієї рослини. Зв'язавшись з найближчою науковою установою, в дендрологічних насадженнях якої є колекція барбарисів, можна придбати насіння згаданих нами видів або інших наявних у цьому закладі.

Насіння висівають восени або весною після тримісячної стратифікації. У дворічному віці сіянці висаджують на постійне місце по краю садиби. При створенні живоплоту сіянці садять на відстані 0,5 м у траншею, заповнену

Барбарис — плодова та декоративна рослина

На думку окремих ботаніків, у світі налічується близько 450 видів барбарису. Більшість з них поширена у Східній і Центральній Азії, деякі види — в Америці, Європі та Африці. Назва рослини походить з арабської мови і означає «берберийський», бо її плоди подібні до однієї з червоних морських черепашок.

Яскраві плоди барбарису звичайного здавна використовувалися людиною у їжу та як ліки. До речі, в медичній практиці застосовують також коріння, кору, листя, тому в багатьох країнах препарати з барбарису занесені до фармакопії. Але для садівника — це насамперед чудова плодова та декоративна рослина. Відомо багато декоративних сортів барбарису, насамперед вічнозелених. Широко застосовують їх для створення живоплотів, які добре піддаються формуючому підстриганню.

З давніх часів барбарис культивувався у наших садах. Плоди — добрі на смак та поживні, містять багато цукрів, пектинів, органічних кислот, різних вітамінів. Лікувальні властивості зумовлені наявністю алкалоїдів: у м'якуші міститься 15 мг берберину, в насінні — 100, а в корінні — аж 1500. Препарати берберину, завдяки седативній, протизапальній, жовчігонній та сечогінній дії, застосовуються в науковій медицині при захворюваннях печінки, нирок, в акушерсько-гінекологічній практиці при кровотечах. Токсичність препаратів обмежує застосування берберину під час вагітності. Сік плодів у народній медицині використовують як жовчогінне, легке проносне. Він поліпшує кровообіг, добре тамує спрагу, збуджує апетит, понижує температуру тіла, корисний при запаленні легенів, гарячці, кашлі.

Культура барбарису була дуже популярною, доки не довідались, що він є проміжним переносником небезпечного грибкового захворювання — лінійної іржі злаків. Після цього у багатьох країнах барбарис заборонили і навіть почали винищувати. Нині головним засобом боротьби з іржею є вирощування стійких до захворювання сортів злаків, але треба знати і про те, що барбарис звичайний не слід висаджувати ближче як за 250—500 м від хлібних ланів.

Дикий барбарис звичайний зустрічається по всій Україні, а подекуди в Криму — барбарис східний. Кращі форми цих барбарисів можна поширювати висіваючи насіння. Відомі й «безнасінні» сорти. Найкраще ж використовувати інтродуковані види. В дендрологічних колекціях налічується до сотні іноземних видів барбарису, серед яких є зразки, що не поступаються або перевершують за розмірами і якістю плоди барбарису звичайного. Цінною їх ознакою є підвищена стійкість або навіть імунітет до іржі злаків.

родючим грунтом з добривами. Для гарного плодоношення потрібно вирізувати старі гілки і видаляти зайві кореневі паростки. Можливе формування у вигляді штамбового деревця, але найчастіше кущ залишають рости у вільній формі. На основі поодинокого куща або живоплоту вистригають різноманітні декоративні форми.

Плоди достигають у вересні. Повністю стиглі збирають китицями. Урожай з куща, залежно від віку, становить декілька кілограмів. Зібрані плоди сушать або переробляють на різну продукцію.

Сік. Бланшировані в окропі плоди вичавлюють, одержаний сік фільтрують, стерилізують у банках або пляшках, закупорюють.

Сироп. Розминають плоди з невеликою кількістю води і вичавлюють сік. Потім його кип'ятять, фільтрують, додають цукор з розрахунку на 1 л соку — 1,5—1,9 кг цукру.

Компот. Укладені у банки плоди заливають 30% цукровим сиропом (на 1 л води 430 г цукру), стерилізують, закупорюють.

Варення. 1 кг очищених від насіння плодів заливають цукровим сиропом (на 2 склянки води 1 кг цукру). Після добового настоювання варять у два прийоми, додаючи в кінці варіння ще до 0,5 кг цукру. У спрощеному варіанті плоди з насінням варять в один прийом до готовності.

Желе. 1 кг плодів заливають однією склянкою води і варять до розм'якшення. На склянку вичавленого соку додають склянку цукру і уварюють, доки кількість зменшиться удвічі.

Солоний барбарис. Гілочки з плодами складають у банку, заливають охолодженою кип'яченою солоною водою (на 1 л води 200 г солі).

Маринований барбарис. Плоди разом зі спеціями (запашний перець, гвоздика, кориця) кладуть у банки, заливають гарячим маринадом (на 1 л води 400—500 г цукру і 120—140 г 6%-ного оцту), стерилізують, закупорюють.

В. М. Меженський,
канд. с.-г. наук

Удосконалення літнього щеплення

Про літнє щеплення я вже писав («ДСГ» № 7 за 1993 р.). Це майже те саме, що й окулірування дерев, ті ж строки. Але замість щитка з брунькою під кору підщепи вставляють частину однорічного пагона, щойно зрізаного з материнського дерева, з двома-трьома бруньками (листочки прищипнуті). Після приживлення щепи бруньки до осені проростають. Отже, по-перше, скорочується час окультурювання дерев, а, по-друге, в разі невдачі дерево-дичку чи гілку можна перещепити.

Нині я спробував дещо удосконалити літнє щеплення і хочу поділитися набутим досвідом.

Перше і, гадаю, головне стосується строків такого щеплення. Його проводять, як правило, на початку другого сокоруху, тобто в той самий час, що й окулірування. Я спробував дещо змістити ці строки на кінець травня — червень і вересень. Виявилось, що щеплення, проведені в останніх числах травня і першій половині червня, коли весняний сокорух ще по суті не закінчився, були навіть успішнішими, ніж у липні під час спеки. На груші, яблуні, двох сливах і вишні всі щепи прижились. У липні на них уже були листочки, а до осені навіть нові (5—8 см) пагони, правда, слабенькі. Але обв'язані вони перезимували, а навесні пішли в ріст.

Щодо вересневого щеплення, то із шести пагонів прижились тільки два на яблуні. Бруньки на щепах до заморозків уже не розвинулись. Але напровесні гарно набрякли і пішли в ріст.

Отже, літнє щеплення дерев можна проводити з початку червня і до середини вересня. Результативніше воно тоді, коли в дереві-підщепі відбувається активний сокорух.

Друге, що вдалося до певної міри дослідити,— це підбір живців-прищеп для літнього щеплення. Краще приживлюються живці, зрізані з нижньої частини однорічного пагона, де більше визріла кора, хоч бруньки в листяних пазухах ледь помітні. Зате краще йдуть у ріст щепи з верхньої частини пагона. Але треба, щоб бруньки і кора були визрілі.

Може трапитись і таке, що щепа, яка добре прижилась, до осені не дає листя, а навесні, крім листя, більше нічого. На одній яблуні така щепа з верхівковою стрижневою брунькою в мене сиділа, як кажуть, три роки. А на четвертий активно пішла в ріст, розгалузилась і навіть зацвіла. Так само не росли дві щепи на груші. Причин тут дві: пізнє щеплення (останні дні липня) і пагони щепи виключно з плодовими бруньками. На одному з них торік був пучок цвіту. Буває, коли, скажімо, на материнському дереві, сорт якого хочеться повторити, на період щеплення немає визрілих пагонів. То, як кажуть, півбіди. Приживуться і молоді, ще навіть із салатовим листям, пагони (можна і два-три), якщо посередником між підщепою і прищепою буде щиток або частина прутка з торішньою корою.

Всі операції слід виконати, як і при звичайному літньому щепленні, за винятком: зрізаний щиток з молодою невизрілою гілкою (вкороченою) має бути дещо довшим від звичайного (2,5—3 см), а гілка затінена від прямих сонячних променів. Краще навіть влаштувати їй власний мікроклімат, обв'язавши целофановою кулькою, в яку влити півсклянки води.

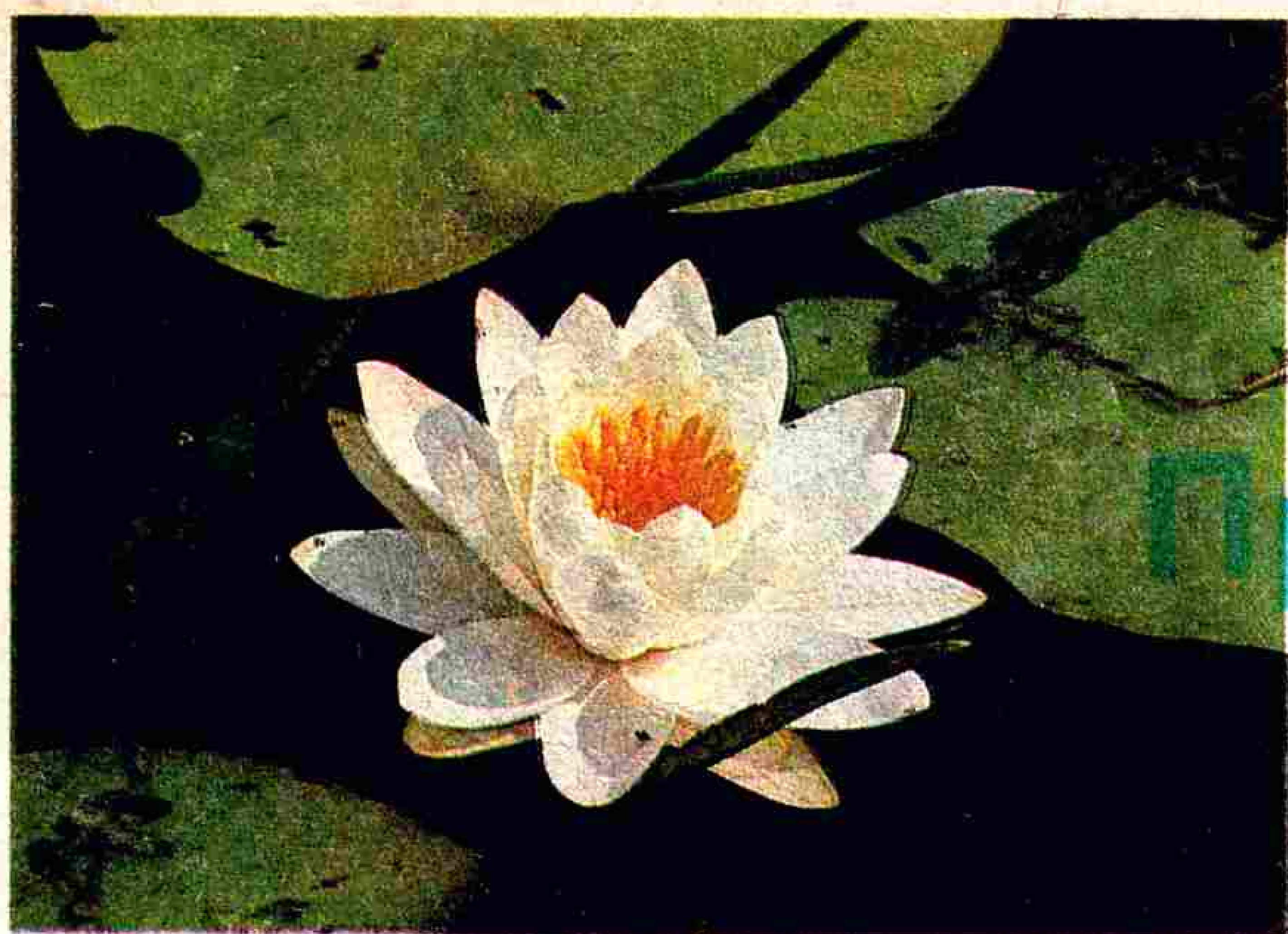
Тут варто застерегти від можливих помилок. Прищепу з дворічною корою не слід приживлювати до однорічної гілки чи дерева. Вона ніколи не приживеться. До старшої кори — можна, але теж не до старої.

Випробував також різні способи літнього щеплення, зокрема за кору, в розчахи, вприклад, трикутником. Найбільш ефективне — за кору в Т-подібний розріз, хоч добре приживлюються й інші щепи. Все ж перевагу слід надати тим *способам, за яких зберігається* дерево чи гілка, не зрізані на пеньок.

Нарешті, останнє. У зв'язку з тим, що операції виконуються влітку, коли температура повітря сягає 30°С і більше, слід уникати обв'язування ізоляційною стрічкою — як бавовняною, так і пластмасовою. Випаровування клейкої речовини згубно впливає на живі клітини камбію. Він темніє, щепа всихає. А на підщепі утворюється рана, яка два-три роки загоюється.

Кращі результати будуть тоді, коли для обв'язування використати лико верби, липи, тополі, рогожу, чисту ганчірку, бинт, обмастивши місце обв'язування садовим варом чи навіть глиною. Якщо для весняного щеплення все ще можна використати ізоляційну стрічку, намотуючи її клейкою масою назовні, то для літнього вона практично згубна.

Г. А. Скоряк,
м. Вінниця



Місяць, зорі і врожай

Проходження Місяцем знаків зодіака у 1995 році

Знаки Зодіака	Липень	Серпень	Вересень	Жовтень	Листопад	Грудень
Діва	2 14.36 29 20.11	26 2.48	22 10.58	19 20.11	16 5.00	13 12.18
Терези	4 22.25	1 4.20 28 10.11	24 17.52	22 3.23	18 13.16	15 22.06
Скорпіон	7 4.14	3 10.35 30 15.46	26 22.17	24 7.13	20 17.41	18 4.03
Стрілець	9 6.27	5 14.08	1 19.53 29 1.22	26 8.51	22 18.56	20 6.10
Козеріг	11 6.38	7 15.46	3 22.46	1 4.03 28 10.11	24 18.50	22 5.41
Водолій	13 6.21	9 16.26	6 0.47	3 7.01 30 12.18	26 19.19	24 4.55
Риби	15 7.36	11 17.52	8 3.11	5 10.35	1 16.14 28 21.54	26 5.52
Овен	17 12.30	13 21.43	10 7.19	7 15.46	3 22.23	1 3.51 28 10.06
Тілець	19 21.20	16 5.24	12 14.19	9 23.03	6 6.33	3 12.36 30 18.15
Близнюки	22 9.25	18 16.43	15 0.53	12 9.08	8 16.55	5 23.38
Рак	24 22.23	21 5.24	17 13.22	14 21.20	11 4.55	8 11.44
Лев	27 10.06	23 17.12	20 1.22	17 9.48	13 17.29	11 0.18

У природі й на городі

Коли ростуть гриби

Десь у 80-х роках я відпочивав у Пущі-Водиці під Києвом. Санаторій хороший, часу вільного вдосталь. Навкруги ліс. Отож блукав тим лісом з ранку й до вечора. А тут ще й напарник знайшовся, що теж ліс любить.

Присіли ми одного разу, як годиться, з пляшкою на галявині під великим крислатим дубом. Аж глянь: біля дерева білий гриб. Трохи далі в траві — ще один. Боровики гарні, жовто-коричневі, з товстими ніжками, словом, гриби, як гриби. Обстежили ми все довкола: ні, більше немає.

Другого дня знову подалися до дуба. Знайшли ще три, правда, дещо менші. Зрізали їх і знову обмацали руками всю траву — ніде ані малесенького. Наступного дня ще до сніданку пішов я провідати знайомий дуб. Знову три гриби, один з них досить великий. Не помітити його вчора ми не могли.

Зацікавився: коли ж ростуть гриби? Адже вчора ми залишили галявину, коли вже смеркало. Сьогодні ще до сьомої ранку я вже був під дубом. Значить, гриби виросли пізно увечері, вночі або удосвіта, не інакше. Але коли саме?

Поспішаючи з лісу на сніданок, все ж завернув уже на території санаторію на те місце, де кілька днів тому під березою, біля якої росли дві ялинки, знайшов два білих грибки. Розгорнув траву і знайшов чотири маленьких грибочки. Вийшло сім. Хотілося знайти ще хоч невеличкого. Але більше не було.

Тепер місце досліду виявилося ближче, на самій території, за сто метрів від корпусу. Отож пішов до магазина, придбав ліхтарик. А коли почало смеркатись, пішов під березу і обмацав усе довкола. Ні, немає, навіть найменшого.

Вирішив, починаючи з десятої години вечора, обстежувати те

Місячний календар городника на друге півріччя 1995 року

	Липень	**Серпень**	**Вересень**	**Жовтень**	**Листопад**	**Грудень**
Несприятливі дні для будь-якої культури	13, 14, 27, 28	10, 11, 26	6, 7, 29, 30	3, 4, 24, 30	1, 22, 23, 27, 28	22, 24, 25
Найбільш сприятливі дні для таких культур (при пересаджуванні розсади в грунт виключаються тільки несприятливі дні)*						
Огірки, кавуни, дині, гарбузи, баклажани, кабачки	7, 8, 11, 12, 15—19, 25, 26	3—5, 7, 8, 12—15, 21—23, 30, 31	4, 5, 8—12, 18, 19, 27, 28	1, 2, 5—9, 15, 16, 25, 28, 29	2—5, 11—13, 21, 25, 29, 30	1, 2, 7—10, 18, 19, 23, 26—30
Бобові (горох, квасоля)	11, 12	7, 8	4, 5, 9	1, 2, 8, 28, 29	7, 25	7, 23
Капуста, кукурудза, соняшник	9—12	5—8	2—5, 9,	1, 2, 8, 26—29	7, 25	7, 20, 21, 23
Цибуля на зелень, цибуля-порей	7, 8, 11, 12, 15—16, 17—19	3—5, 7, 8, 12—15, 30, 31	4, 5, 8—12, 27, 28	1, 2, 5, 6, 7—9 25	2—5, 21, 25, 29, 30	1, 2, 7, 18, 19, 23, 26—30
Картопля, морква, ріпа, буряк	5, 6, 11, 12	1, 2, 7, 8, 28, 29	4, 5, 25, 26	1, 2, 8, 22, 23, 28, 29	2—5, 19, 20, 25	7, 16, 17, 23
Петрушка, селера (на зелень), салат, редиска	11, 12, 15, 16, 17—19	7, 8, 12—15	4, 5, 8—12	1, 2, 5—9, 28, 29	2—5, 25, 29, 30	1, 2, 7, 23, 26—30
Помідори, перець	7, 8, 11, 12, 15, 16, 19	3—5, 7, 8, 12—15, 30, 31	4, 5, 8—12, 27, 28	1, 2, 5, 6—9, 25, 28, 29	2—5, 21, 25, 29, 30	1, 2, 7, 18, 19, 23, 26—30
Часник	7, 8, 11, 12	3—5, 7, 8	4, 5, 9	1, 2, 8, 28, 29	7, 25	7, 23
Квіти з насіння	2—6, 11, 12, 30, 31	1, 2, 7, 8, 27, 29	4, 5, 22—26	1, 2, 8, 20—23, 28, 29	7, 16—20, 25	7, 13, 14—17, 23
Суниці	11, 12, 15—20, 22—24	7, 8, 12—15, 19, 20	4, 5, 8—12, 15—17	1, 2, 5—9, 12—14, 28, 29	2—5, 9, 10, 25, 29, 30	1, 2, 6, 7, 23, 26—30
Декоративні	1—4, 11, 12, 20, 21, 30, 31	7, 8, 16—18, 24, 25	4, 5, 12—14, 20—24	1, 2, 10, 11, 17—21, 28, 29	6—8, 14, 15, 25	3—5, 7, 11—12, 23, 31
Дерева і кущі	11, 12, 20, 21	7, 8, 16—18, 24—25, 27	4, 5, 12—14, 20, 21	1, 2, 10, 11, 17—19, 28, 29	6, 8, 14, 15, 25	3—5, 7, 11, 12, 23, 31
Лікарські рослини	7—9, 11, 12	3—5, 7, 8	4, 5, 9	1, 2, 8, 28, 29	7, 25	7, 23

* Подано найсприятливіші дні, що не виключає роботи і в інші дні, крім тих, які позначені у таблиці як несприятливі

місце через кожну годину. Був там через одну, потім — через дві, о першій, о другій і третій годині ночі, коли вже спала роса, вирушив і о четвертій, правда, з хвилинами. Обрій уже посвітлішав, але під деревами ще було темно.

Посвітив ліхтарем, розгорнув траву — є! Спочатку побачив два, тоді ще одного великого, а трохи ближче до ялинок аж три поруч. Усього 6 грибів. Зрізав їх, поклав у сумку і глянув на годинника: пів на п'яту. Значить, гриби виросли десь за півтори години.

Дивно, звичайно. Адже півтори години тому під березою не було нічого. І раптом — повністю сформований гриб заввишки 10—12 см з товстою ніжкою і широкою шапочкою. І не один, а ще п'ять «побратимів», правда, дещо менших.

Важко уявити весь процес росту грибів. Цікаво було б простежити, причому з кінокамерою. Але камери не було. Та й часу до від'їзду залишилося мало.

Ще раз переконався, що гриби ростуть і формуються перед самим світанком, перебуваючи у відрядженні в одному з районів області. У великому дубовому лісі, де на просіці знайшов два великих гриби, заночував з шофером у машині. А на світанку на тому ж місці я знову зрізав два, а шофер — одного. Гриби великі, гарні!

Г. А. Скоряк,
м. Вінниця

Мріємо вирощувати шампіньйони

На своїй присадибній ділянці мріємо вирощувати шампіньйони. Але, на жаль, не маємо щодо цього достатніх знань. Можливо хтось може поділитися своїми секретами розведення шампіньйонів у приватних господарствах, а якщо з своєю інформацією відгукнеться яке-небудь спецгосподарство, будемо дуже вдячні.

Любов Павлівна, Світлана і Ольга Дурядини,
Запорізька обл.



Домашнє [illegible]

Вино — основний продукт переробки винограду. На його приготування використовується близько 80% валового збору урожаю.

Як відомо, вино отримують в результаті спиртового бродіння винограду (або виноградного соку) за температури 18—25°С (допускається до 30°С). Зберігати неміцні вина слід за температури близько 3°С. За таких умов усі вітаміни та інші корисні речовини, що є у винограді, залишаються у вині. Більше того, в процесі бродіння утворюються ферменти, які поліпшують процеси травлення в шлунку людини.

Добре виноградне вино повинно бути чистим і прозорим, мати смак і аромат винограду, з якого виготовлене. Це і буде гарантією того, що воно зберігає всі дієтичні та цілющі властивості винограду і не містить ніяких шкідливих складових, зокрема плісняви тощо.

Наявність у виноградному вині певної кількості спирту за умови розумного споживання не шкодить людині, а, навпаки, створює настрій, підсилює опір організму до несприятливого впливу зовнішнього середовища.

Технологія виготовлення вина

Виробництво вина поділяється на два етапи: приготування виноматеріалу (первинне виноробство) і витримування та обробка його з метою надання вину характерного смаку, аромату, міцності і стабільності (вторинне виноробство).

Приготування виноматеріалу у свою чергу передбачає кілька стадій: приготування закваски (дріжджів), підготовка винограду до бродіння, бродіння м'язги, бродіння сусла, вибір між солодкістю і міцністю вина, освітлення, зняття з осаду (переливання), контроль і дегустація. Тож пропонуємо технологію приготування вина «Ерес» («ерес» — радість садівника), апробовану в садівничому товаристві «Золота осінь» (с. Круглик під Києвом) з використанням ізабельних сортів винограду, вирощених в умовах Київської області. Технологія універсальна і придатна для виготовлення вина й з інших сортів винограду.

Приготування закваски. У промисловому виноробстві застосовують спеціальні винні дріжджі. В домашніх умовах закваску можна зробити самому.

Для цього десь за тиждень до збирання урожаю, призначеного для виготовлення вина, беруть дві-три склянки немитих стиглих ягід винограду, розчавлюють і засипають у скляну літрову банку, додають півсклянки цукру, доливають трохи теплої води і ставлять у тепле місце (20—25°С). Це — порція для приготування 10 л виноматеріалу. Через кілька днів у банці почнеться бурхливе бродіння, яке свідчить про те, що закваска готова. Зберігати її понад 10 діб не рекомендується.

Замість закваски можна використати осад від попереднього приготування вина.

Підготовка винограду до бродіння. З винограду білих сортів на бродіння, як правило, ставлять вичавлений з ягід сік (сусло), іноді м'язгу. В результаті отримують прозорий виноматеріал, з якого готують біле вино.

З винограду темних сортів на бродіння ставлять м'язгу. До її складу поряд із соком входять тверді частинки (шкірочка, кісточки, гребені грон), з яких під час бродіння вилучаються дубильні та барвні речовини. Вино буде червоним з різними відтінками. При цьому завдяки біохімічним реакціям, що відбуваються на всіх стадіях виготовлення вина, насамперед у процесі бродіння, воно набуває не тільки характерного забарвлення, а й своєрідного смаку (тонкий букет, специфічний плодовий аромат, незначна терпкість). Тому вино здебільшого роблять з м'язги, а не з виноградного соку. Після бродіння тверді частинки фільтруванням легко відокремити від сусла.

Тож для приготування червоного вина зібрані грона (можна з гребенями) складають в емальований або з неіржавіючої сталі посуд. Для одержання 10 л виноматеріалу беруть 10 кг (відро) стиглих ягід, висипають у 20-літровий посуд і розчавлюють руками чи в інший спосіб. До одержаної м'язги додають чисту воду з таким розрахунком, щоб заповнити посудину на 2/3 її місткості.

Якщо цукристість винограду низька (а від неї залежить міцність і солодкість вина), до м'язги додають на кожен літр 100—200 г цукру (крім рафінаду, в якому міститься ультрамарин, що стримує бродіння). Слід мати на увазі, що 100 г цукру дають у середньому 60 мл спирту.

Бродіння м'язги. Після підготовки винограду в м'язгу вливають закваску (1 л на 12—14 л м'язги) і ставлять на бродіння. Температура в приміщенні має бути в межах 18—25°С.

Десь через добу розпочинається бродіння, під час якого на поверхні м'язги утворюється так звана плаваюча шапка, що складається з шкірочки та інших твердих частинок винограду. Її необхідно затоплювати, перемішуючи м'язгу кілька разів на добу. Зробивши відповідний пристрій, можна проводити бродіння з утопленою шапкою, тоді розмішувати треба не так часто.

Якщо вино готують із сусла білого винограду, а не з м'язги, закваску вносять безпосередньо в сусло.

Ще раз наголошую! Щоб вино не захворіло, не допускайте підвищення температури під час бродіння м'язги понад 30°С.

Бродіння сусла. Наприкінці бродіння (десь через 5—7 днів і більше) м'язга починає випадати в осад разом з дріжджами, які утворилися в процесі бродіння. Це означає, що бурхливе бродіння, при якому екстрактивні компоненти ягід переходять у сусло, припинилося. Тепер необхідно віджати великі частинки м'язги від недоброджених сусла.

Зробивши це, недоброджене сусло переливають у скляну ємкість, яку треба обов'язково обладнати бродильним шпунтом. Можна та-

кож використати гумову трубку, один кінець якої герметично з'єднують з ємкістю, а другий опускають у баночку з водою. До речі, останнім часом промисловість випускає пластмасові кришечки для звичайних скляних банок разом з бродильним шпунтом.

Перевага скляного посуду, який використовують для бродіння сусла, полягає в тому, що зручно спостерігати утворення осаду з дріжджів та контролювати процес зливання з нього виноматеріалу.

Через деякий час (тиждень або більше, залежно від температури навколишнього середовища) бродіння починає згасати — значно зменшується кількість бульбашок (виділення вуглекислоти). Зрештою, з'являється чітка межа осаду на дні і дещо освітлюється сусло, що свідчить про закінчення процесу бродіння. Але це ще не вино, а виноматеріал. Його за допомогою сифона зливають з осаду і переносять в прохолодне місце з температурою не вище плюс 10°С (балкон, погріб).

Далі за таких умов проходить доброджування і освітлення виноматеріалу: в осад на дно випадають частинки, які в процесі бродіння знаходились у підвішеному стані, а на стінках посуду осідає винний камінь та мікроорганізми.

Від осаду позбавляються багаторазовими переливаннями за допомогою сифона. Переливають щоразу з появою нового осаду. Наявність навіть незначної його кількості у виноматеріалі під час подальших стадій переробки призводить до помутніння вина та надає йому гіркуватого смаку. Виноматеріал має бути прозорим і без будь-яких слідів осаду на дні посуду.

Іноді, незважаючи на багаторазові переливання, досягти повного освітлення виноматеріалу не вдається. Тоді доцільно перенести його в холодне приміщення з температурою нижче 0°С (до мінус 3—5°С) і продовжити освітлення. Можна рекомендувати також фільтрування.

У промисловому виноробстві для повного освітлення виноматеріалу використовують спеціальні речовини (желатин, яєчний білок, казеїн), які сприяють утворенню осаду. Але при чіткому дотриманні температурного режиму бродіння винограду і закваски виноматеріал освітлюється природним шляхом.

М. О. Озеряний,
м. Київ

З власного досвіду

Виконуючи заповіти свого батька, безмежно відданого справі виноградарства, я активно займаюсь пропагандою вирощування цієї культури: веду заняття в колективах підприємств і організацій Запоріжжя, відвідую дачні товариства і даю консультації на місці, запрошую слухачів до власного виноградника, який заклав 12 років тому. Це вже третій виноградник в моєму житті. Ще при закладанні вирішив використовувати його як «полігон» для навчання початківців. Тож посадив 80 сортів (150 кущів), з яких половина азіатських (Ризомат, Німранг, Гузаль кара, Тайфі рожевий та ін.), котрі потребують ретельного укриття на зиму та багаторазових обробок проти хвороб. За чудові, смачні ягоди платив важкою, виснажливою, шкідливою працею. Результатами були задоволені всі — сам виноградар, тобто я, сім'я, друзі, родичі, відвідувачі.

Раптово різко погіршилось здоров'я виноградаря. Після значних болісних вагань, без всяких консультацій з близькими, прийняв важке рішення і здійснив його протягом двох тижнів: видалив надземну частину п'ятдесяти кущів і зробив щеплення комплексностійкими сортами. Друзі і колеги сприйняли це як щось ненормальне. Сам же я з нетерпінням і тривогою очікував результатів. Тільки через 1,5 місяця зміг з певністю констатувати: сорок вісім щеплень прижились! Це — успіх! Відтоді у мене з'явилась тверда впевненість — можу!

Наступного року всі щеплені кущі дали урожай смачних сонячних ягід у великих, ошатних гронах. Так в нашій сім'ї, що мала свої певні виноградарські традиції, зруйнувався міф про те, що «коли хочеш їсти смачний виноград, то вирощуй укривні сорти». А я відчув приємний смак перемоги. За два-три наступні роки в моєму домі було піднято багато тостів за здоров'я виноградаря.

Випробування чекали мене і в подальшому. Здоров'я знову погіршало. І я знову приймаю «ненормальне» рішення — відтепер жодного куща, незалежно від сорту, не тільки не накривати на зиму, але й не обробляти нічим проти хвороб. При цьому у винограднику підтримував ідеальну чистоту (своєчасно розпушував і перекопував грунт, видаляв восени і негайно спалював листя, невизрілі пагони, інші органічні рештки). Протягом 4 останніх років не накривав жодного куща, не застосовував жодної краплини препаратів.

Передбачаю нетерплячі запитання: «І не було хворих кущів? І не підмерзали?» Звичайно ж, були. Мало, але були. І кожний уражений чи замерзлий кущ я щепленням змінював на новий сорт, вірніше сорти, бо в кожний штамб щепив від 2 до 4 живців різних сортів. Протягом кількох років через свій виноградник «перепустив» близько 600 сортів, відбираючи кращі (стійкі, урожайні, з ошатними гронами, смачними ягодами).

Зима 1993/94 р. завдала відчутного удару багатьом виноградарям, зокрема і мені. Такої несприятливої для виноградної рослини зимівлі в нашій зоні не було з 1972 року. Але такі умови, як не дивно, мені допомогли прискорити добір сортів, з якими я ще не визначився. Більше того, довелося внести корективу в оцінку шпалер та інших формувань.

Добре перенесли зиму і задовільно плодоносили сорти: Восторг, Плевен (V-25-20), Фрумоаса албе, Пам'яті Негруля, Русмол, Кишмиш ЦГЛ, Кобзар, Оригінал, Руський ранній, Скоренський, Ювілей Журавля. Задовільно вистояли і дали близько 25% урожаю Молдова, Кодрянка, Ляна, Лоза Горянки, Фрум, Румене.

До цього слід додати важливу деталь — вижили і плодоносили не всі кущі цих сортів, а лише з великим запасом багаторічної деревини.

Для себе я прийняв чергове рішення — не захоплюватися багатосортністю на винограднику, а враховуючи уроки зимівлі 1993/94 р., залишити 10—12 сортів, що найкраще витримали цей суворий екзамен, та по 10—12 кущів кожного сорту, продовжуючи паралельно експерименти з новими сортами, що з'являються.

Я цілком усвідомлюю, що моя позиція не беззаперечна і не для всіх прийнятна. Але наважусь висловити свої поради принаймні для літніх людей, з слабким здоров'ям та тим виноградарям-любителям, котрі цінують час:

1. Не варто починати освоювання виноградарської справи з маловідомих екзотичних сортів, зверніть увагу на випробувані вже сорти, що здали екзамен за суворої зимівлі 1993/94 р.

2. Не захоплюйтесь нестійкими до морозу і хвороб сортами, якої б якості урожаї вони не давали, бережіть свої сили. Виноградник без хімії — мрія виноградарів усіх поколінь.

3. Застосовуйте такі формування, які дають змогу створити великі запаси багаторічної деревини, бо, крім усього іншого, це забезпечить ще й високий урожай.

4. Виноград сортів, що не сподобалися вам, не корчуйте, краще опануйте способи щеплення і реконструюйте свій виноградник.

5. Не захоплюйтесь багатосортністю. Це набагато ускладнює працю виноградаря. Широко вживаний останнім часом термін «виноградний конвейєр», на мою думку, не заслуговує серйозної уваги. Наприклад, у дуже раннього сорту Восторг грона можуть знаходитися на кущах до морозів і снігу. То якого ще треба «конвейєра»?

П. П. Шаповал,
332115, Запорізька обл.,
Запорізький р-н, с. Мар'їівка,
вул. Комсомольська, 49

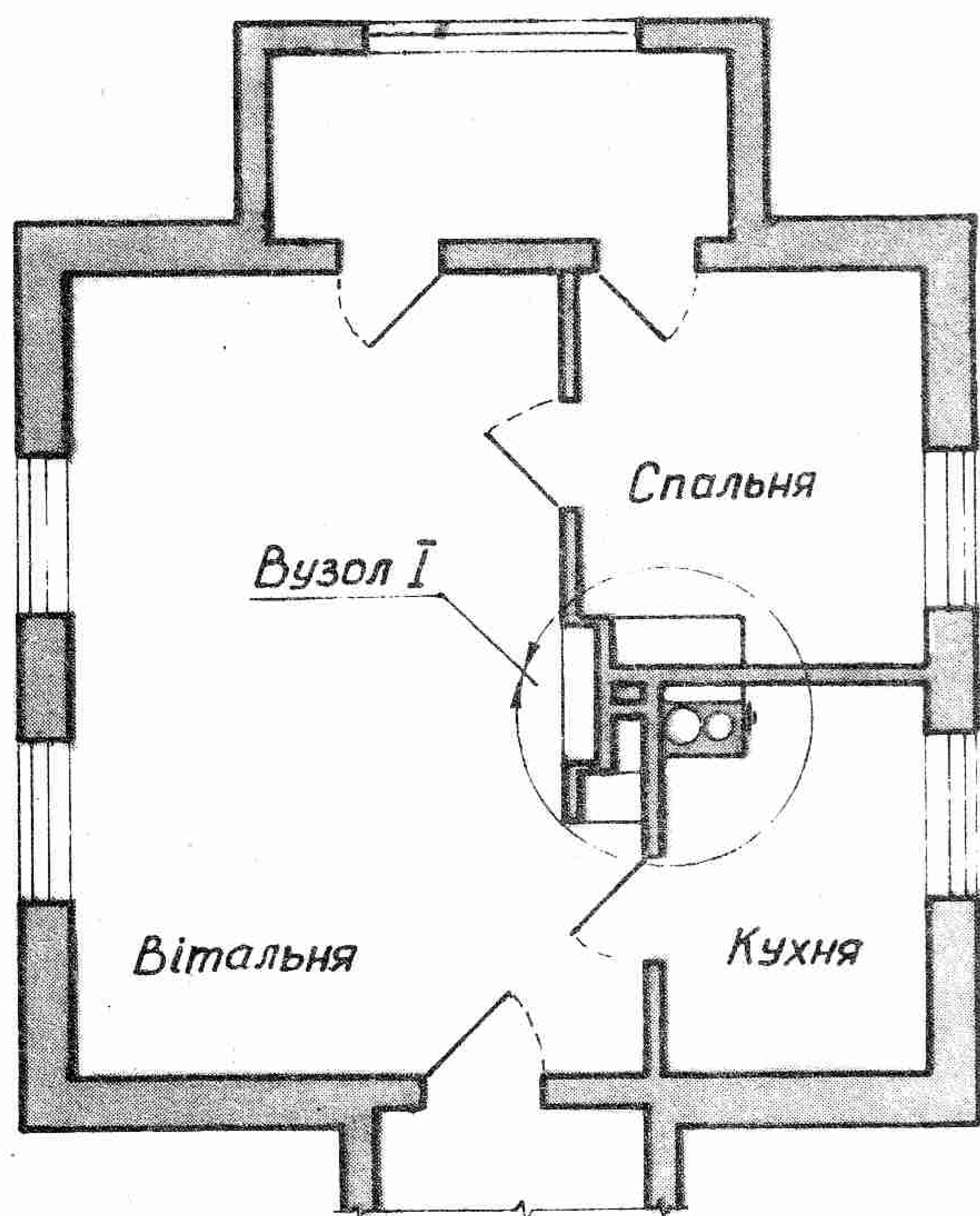
Камін і піч у садовому будинку

В. Черняк,
м. Київ

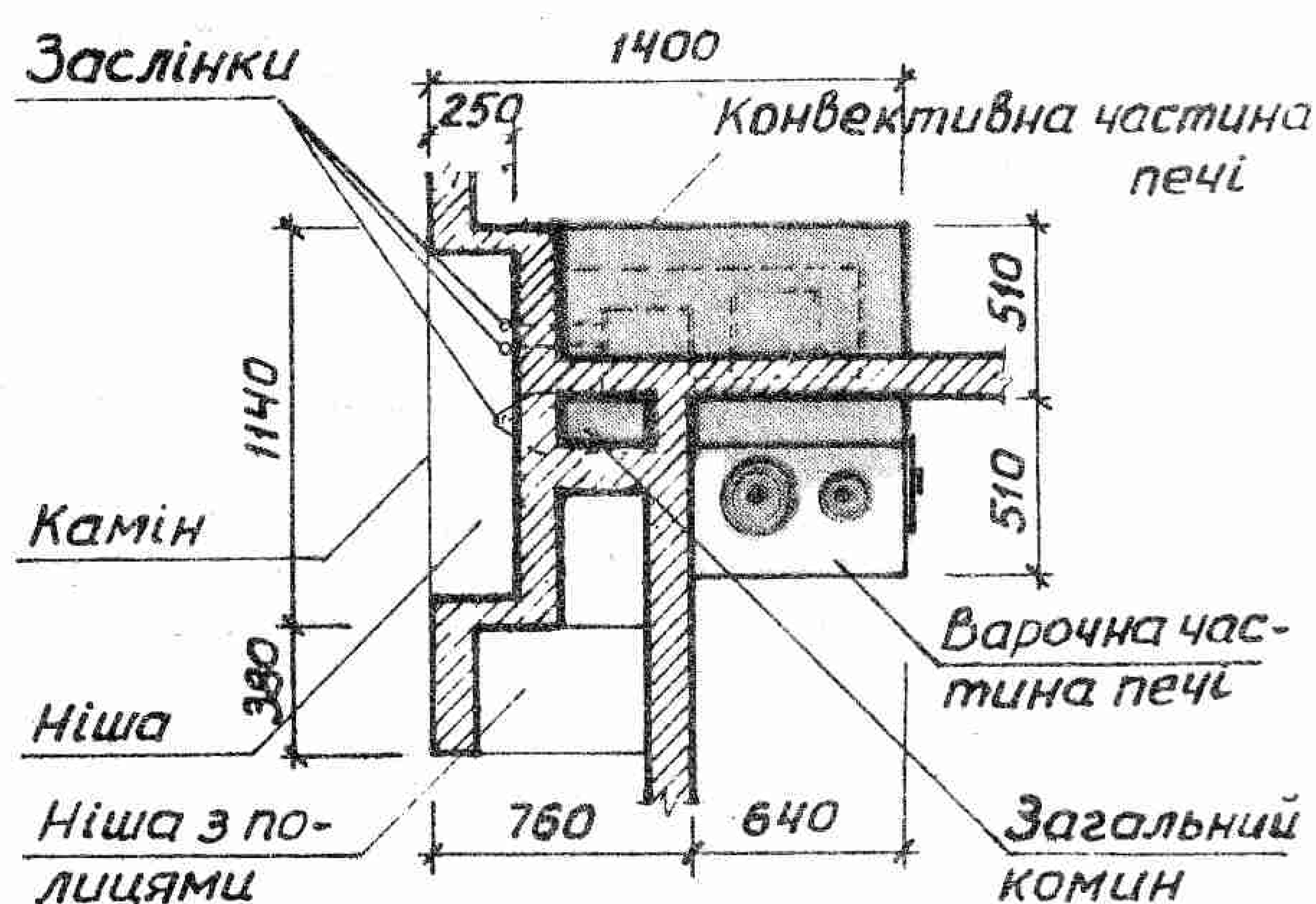
Зростаючий інтерес до каміна визначається ще й тим, що за новим статутом садівничих товариств у садовому будиночку тепер можна мати камін або піч.

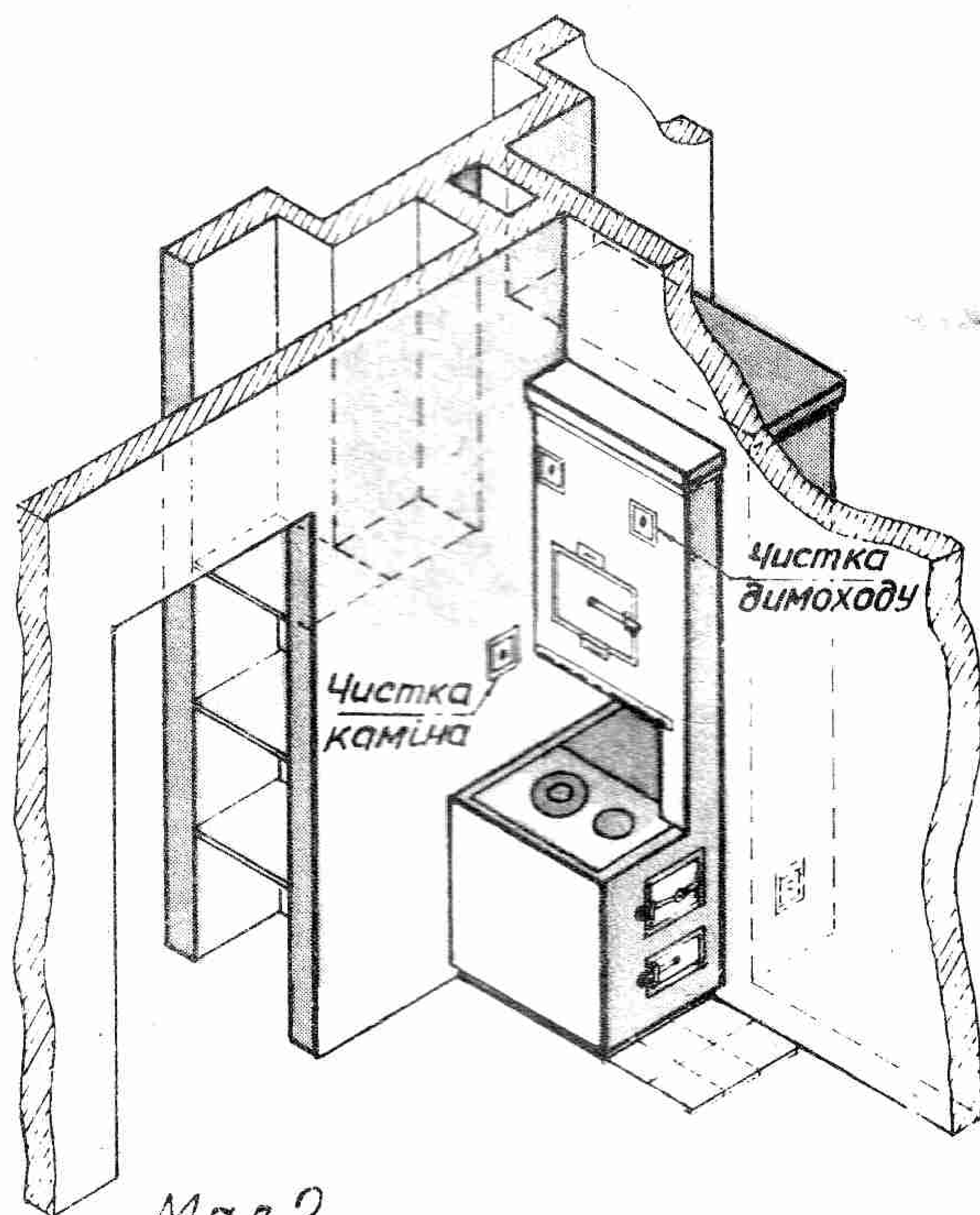
Історично прийшовши на зміну вогнищу, каміни перейняли ряд його переваг та недоліків. До переваг належить доступність спостереження полум'я з його привабливими якостями.

Водночас камін має багато недоліків: він швидко охолоджується, тому, якщо потрібний цілодобовий обігрів, доводиться постійно топити, що клопітно і невигідно. Низький тепловий ККД (10—12%) каміна пояснюється тим, що у його відкритий отвір потрапляє в 10—20 разів більше повітря, ніж потрібно. Це повітря забирає частину тепла продуктів згоряння

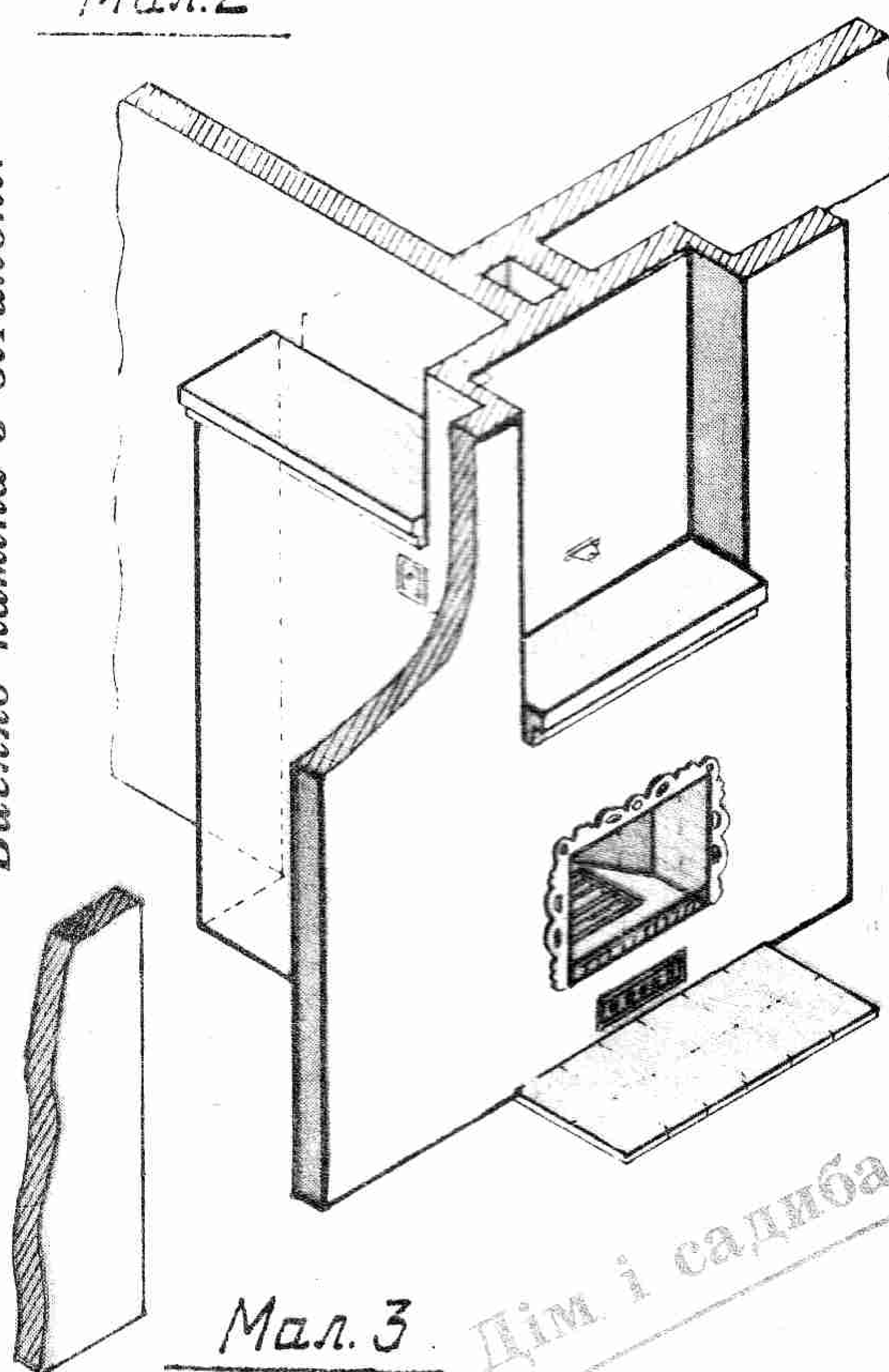


Мал.1 Схема розташування печі і каміна





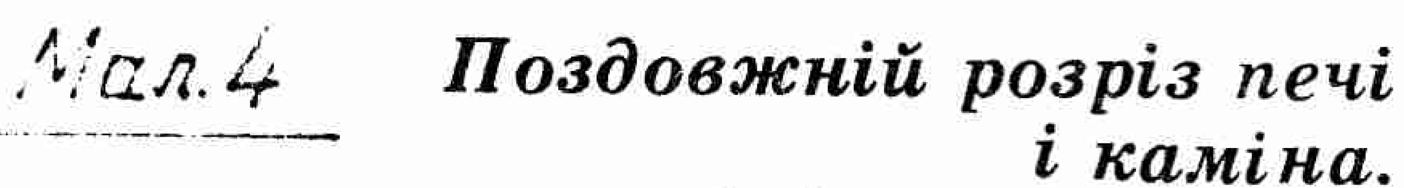
Мал.2



Мал. 3

Сьогодні каміни можна зустріти і в міського, і в сільського мешканця, вони стали звичною декоративною або функціональною частиною інтер'єрів кафе, турбаз, готелів, кемпінгів, котеджів та садових будинків.

Популярність цього старовинного вогнища ґрунтується на природному потязі людини до тепла, затишку, на споконвічній любові і повазі до вогню.



Мал. 4 **Поздовжній розріз печі і каміна.**



і виносить його в атмосферу. Крім того, камін своїми габаритами частково зменшує корисну площу приміщення.

Зважаючи на це, у котеджах та садових будиночках доцільно об'єднати камін з піччю. Піч ефективніша для постійного обігріву окремих приміщень і будинку в цілому, а камін дає змогу швидко обігрівати невеликий простір для відпочинку, а також оздоблює інтер'єр приміщення.

На рис. 1 наведено схему розміщення каміна англійського типу, об'єднаного з опалювально-варильною піччю, вмурованих на перетині цегляних перегородок суміжних кімнат із спільним комином. Як видно з рис. 3, паливник каміна вмуровано в міжкімнатну перегородку, а отже, він не займає корисної площі приміщення, наприклад вітальні.

Над паливником каміна розташована ніша, яка може бути використана як шафа з полицями або просто для полиць. Оздоблення ніші залежить від смаків господарів.

З протилежного боку каміна розміщена піч. В основі їх конструкції — народна розробка, яка десятиріччями застосовувалась у сільському побуті (рис. 2, 4).

Піч вмурована в перегородку двох суміжних приміщень, наприклад кухні та спальні. Варильна плита з топкою розміщена в кухні, а поверхня конвективної частини печі обігріває спальню.

Чавунна плита варильної ніші виступає за габарит конвективної частини печі. Це дає змогу готувати страву у високому посуді. Піч обладнана сушильною шафою.

Теплопродуктивність печі при дворазовому опаленні на добу сягає близько 3500 Вт.

Якщо конвективна частина печі, яка виступає в приміщення спальні, дає 60—70% тепла, то через великий цегляний масив об'єднаних пристроїв і паливник каміна або відкриті двері до вітальні потрапляє 10—15% тепла. Щоб не відбулося перекидання тяги в приміщення, піч та камін слід топити окремо, залежно від пори року та метеорологічних умов. Для цього опалювальні пристрої обладнані окремими заслінками димоходів, розташованими в ніші над каміном.

Заслінки зосереджені в одному місці, тому можна вчасно відкривати чи закривати потрібну з них, розпалюючи камін або піч.

Запропонована схема опалювальних пристроїв із зміщенням міжкімнатної перегородки дає можливість сховати масив каміна та комина, а отриману нішу обладнати полицями для зберігання та сушіння дров або посуду. Полиці можна оздобити дверцятами для поліпшення загального інтер'єру.

Отже, скориставшись таким варіантом об'єднання каміна і печі, ви зможете забезпечити максимальний обігрів приміщень садового будинку в осінньо-весняний період при мінімально зайнятій корисній площі.

Конструкція каміна з відповідним оздобленням створює чудовий інтер'єр і умови для відпочинку після трудового дня. На кухонній плиті можна готувати страви, консервувати і сушити овочі та фрукти.

Використовуючи відходи деревини з вашої ділянки або сушняк із лісу, ви позбавляєтесь також витрат на такі дорогі нині енергоносії, як електроенергія та газ.

Орієнтовний перелік матеріалів

Цегла звичайна керамічна	1000 шт.
Цегла вогнетривка	200 шт.
Глина звичайна	0,15 $м^3$
Глина вогнетривка з шамотом	65 кг
Пісок	0,8 $м^3$
Колосникові решітки:	
380×252 мм	1 шт.
250×252 мм	1 шт.
Металевий ящик для попелу	1 шт.
Дверцята топки 250×205 мм	1 шт.
Дверцята піддувала 250×130 мм	1 шт.
Дверцята прочисні 130×140 мм	5 шт.
Плита чавунна з конфорками 530×360 мм	1 шт.
Плита чавунна глуха 530×180 мм	2 шт.
Димові заслінки:	
380×130 мм	1 шт.
240×130 мм	2 шт.
Сушильна шафа (духовка) 370×320×450 мм	1 шт.
Балки перекриття ніш:	
кутникова сталь 50×50×3 мм	2,1 м
штабова сталь 50×5 мм	1,8 м

Кріп запашний

З давніх-давен наші предки використовували кріп не тільки як прянощі, але і як лікувальний засіб.

Це — однорічна трав'яниста рослина з родини зонтичних, заввишки 40—100 см. Стебло галузисте, листки перистороздільні. Цвіте в травні-серпні. Розводять на городах, у дикому стані зустрічається по берегах Середземномор'я і на Кавказі.

Кріп містить 4—6% ефірної олії, жирну олію — 1,5%, аскорбінову кислоту — 150 мг, каротин, гіомін, рибофлавін, нікотинову кислоту, флавоноїди, кварцетин, ізорамтин, кампферол, солі калію, кальцію, фосфору та заліза.

Настій його плодів використовують як відхаркувальний засіб: 1 столову ложку насіння настоюють у 1,5 склянки окропу. Це добова доза дорослої людини.

З плодів кропу запашного виготовляють речовину, яку під назвою анетину застосовують як спазмолітичний засіб при спазмах головної мускулатури кишок та вінцевих судин. Дуже добре допомагає він і після операцій на прямій кишці (геморої): чайну ложку товченого кропового насіння настояти 20 хвилин на склянці окропу, вживати по 2 столові ложки 3—4 рази на день.

Анетин рекомендується при хронічній коронарній недостатності. Ефективність препаратів з листя кропу при гіпертонічній хворобі, порушеннях ритму серцевої діяльності на фоні склерозу зумовлена спазмолітичною, заспокійливою та сечогінною дією ефірної олії, що міститься в ньому, а також протиаритмічними властивостями калію, поліпшенням метаболічних процесів в організмі під впливом аскорбінової кислоти.

У зв'язку з великим вмістом аскорбінової кислоти, каротину і заліза листя кропу запашного використовують при гіпохромній анемії.

При хворобах органів черевної порожнини рекомендується приймати суміш, що складається з 2 частин кропового насіння, 2 частин ялівцевих ягід, попередньо потовчених і змішаних з 1 частиною порошку листків алое, настояних на склянці окропу. Вживають по столовій ложці тричі на день. Ці ліки нормалізують випорожнення при запорах і добре регулюють функціональну діяльність шлунка. Або такий збір: 3 частини кореневища оману високого (дев'ясилу високого), 7 частин конюшини червоної, 4 частини м'яти перцевої, 5 частин подорожника великого, 3 частини кропу запашного, 3 частини плодів або листя чорниці звичайної. Кожний вечір 2—3 столові ложки збору запарюють окропом у термосі (0,5 л). Наступного дня п'ють такий настій тричі за 20—30 хвилин до їди.

Як снодійне діятиме насіння кропу запашного, якщо прокип'ятити у вині і настояти його протягом 12 годин.

Суміш з 2 столових ложок товченого кропового насіння, 3 столових ложок порошку кореня бузини, 1 столової ложки порошку верблюжої трави, 1 столової ложки порошку листків алое настояти на склянці окропу, вживати по столовій ложці тричі на день при анурії.

У гінекології при токсикозах, ревматизмі та інших серцево-судинних захворюваннях вагітних, патологічному клімактеричному періоді призначають такі настоянки: 10 г насіння кропу заливають 100 мл 40%-ного етилового спирту (горілки), настоюють 10—12 годин. Приймають по 1—3 чайні ложки на добу.

Якщо не вистачає молока у породіль, рекомендується такий збір: плоди анісу звичайного — 30 г, насіння кропу запашного — 40 г, насіння фенхелю звичайного (кріп аптечний) — 30 г; вживати у вигляді настою по 0,25—0,5 склянки тричі на день перед їдою.

При гострому та хронічному блефарокон'юнктивіті, лімфаденіті, скрофульозних процесах роблять примочки. При сухій шкірі обличчя діє зволожуюче. Відвар готують з 400 г води і 2 столових ложок нарізаного кропу. Варять протягом 5 хв. Процідженою рідиною змочують марлю, складену в 3—4 шари, накривають нею лице. Зверху кладуть поліетилен, а поверх — махровий рушник. Маску тримають на обличчі 20—30 хв. Після цього обличчя споліскують водою. Із відвару кропу роблять також компреси при алергічному дерматиті, сонячних опіках, свербінні шкіри, під час лікування рекомендується пити відвар по 0,5 склянки тричі на день.

І ще один старовинний засіб. Суміш настою із свинячим салом використовують для боротьби з педикульозом (вошивістю).

У ветеринарії доведено, що настоянка трави кропу при внутрішньовенозному введенні тваринам знижує артеріальний тиск, розширює судини, збуджує серцеву діяльність, розслаблює гладеньку мускулатуру кишечника.

Відвари і настоянки насіння кропу, прийняті внутрішньо, покращують апетит, посилюють моторно-секреторну функцію шлунково-кишкового тракту, сприяють виділенню газів та зменшують їх утворення в кишечнику. Для покращення травлення кріп рекомендують давати в суміші з хлоридом натрію. Тваринам кріп призначають внутрішньо у вигляді сумішей, кашиць, порошків.

Дози: коням 10—25 г, великій рогатій худобі — 25—50, малій рогатій худобі та свиням — 5—10, собакам — 0,5—2, птахам — 0,2—0,5 г.

Свіжа зелень в поліетиленовому пакеті зберігається при кімнатній температурі кілька днів, а при +1°С — декілька тижнів.

Квашений кріп: свіжу зелень подрібнюють, укладають у невеликі банки, заливають прокип'яченим та охолодженим розчином солі (50 г на 1 л води) і витримують 2 дні в теплі, після чого зберігають у холодному місці.

Насіння разом з суцвіттям збирають протягом літа і сушать у пучках під дахом. Зберігають у закритих скляних банках 2 роки.

А. П. Дібров,
326114, Херсонська обл.,
Високопільський р-н, п/в Орлово,
с. Петрівська, № 12

Служба взаємодопомоги

Як позбутися гикавки

М. О. С. з Вінниччини в «ДСГ» № 1 за 1994 р. просила порадити, як вилікувати гикавку. Дуже багато читачів відгукнулося. Друкуємо рецепти, що найчастіше повторюються в листах.

Гикавка буває від спазматичного скорочення грудно-черевної перепонки, що викликає зімкнення голосових зв'язок, а також від кишкового подразнення, охолодження тіла, душевного хвилювання та нервового збудження.

Домашні засоби від гикавки: ковтати лід; випити кілька ковтків води, щільно затуливши вуха; швидко розкусити і ковтнути грудочку цукру, змочену в оцті; сильно здушити руками ділянку діафрагми (вище поперeку); кілька разів швидко та глибоко

вдихнути повітря і дуже повільно видихнути його — це особливо допомагає від гикавки нервового походження; поставити гірчичник під грудьми; наставити вістря ножа на перенісся хворого, який повинен пильно, не кліпаючи, дивитись на вістря; затримати дихання, з'єднати на обох руках мізинці та великі пальці (як двоє невеликих кілець).

С. Лісовий,
322010, Дніпропетровська обл., м. Новомосковськ, вул. Радянська, 55/107

●

Від гикавки необхідно пити материнкове масло: склянка цвіту материнки на 1—2 склянки перекип'яченої соняшникової олії. Настоювати 10—12 днів. Пити по чайній ложці з водою чи молоком тричі на день.

Випити склянку води, але не так, як п'ють завжди. Слід пити з протилежного краю склянки, нагнувши голову так, щоб ближчий край склянки упирався в нижню частину підборіддя, яке буде в склянці. Це перевірений засіб.

В. Цюп'як,
285620, Івано-Франківська обл. Долинський р-н, с. Вигода

●

Л. Анафрейчук з Донецької області та Л. Майструк з Львівщини також радять пити воду: затримати дихання, зчепити руки за спиною і, нахилившись, зробити кілька ковтків із склянки, що стоїть на столі. Можна, не поспішаючи, випити до 200 мл води.

Приготувати суміш: трава материнки звичайної — 5 г, олія соняшникова — 190 г. Змішати, настояти 14 днів. Змащувати шию у ділянці горла.

Настоянка: насіння дурману звичайного — 2 г, етилового 40%-ного спирту чи горілки — 100 г. Настояти 7 днів. Профільтрувати і вживати по 2 краплі на столову ложку води 5—6 разів на день.

Якщо трав цих немає, можу вислати.

В. Різак,
295403, Закарпатська обл., Мукачівський р-н, с. Боговище, вул. Чапаєва, 7

●

Розмішати чайну ложку порошку гірчиці і столову ложку оцту столового, сумішшю змастити третину поверхні язика, потерпіти до 4 хвилин і прополоскати рот теплою водою. Гикавка зникає за хвилину, інколи ще до полоскання.

Якщо гикавка дуже часта, знахарі рекомендують пити відвар із насіння кропу.

В. Безкровний,
256800, Київська обл., м. Миронівка, вул. Кірова, 105

●

Щоб позбутися гикавки, лікарі виписують 5%-ний анестезин. Приймають по 0,3 г 3—4 рази на день. Спазматичну гикавку, що роками турбувала хворого, повністю виліковують.

Н. Коваль,
Миколаївська обл., Новобузький р-н, с. Ново-Михайлівка

Золотий корінь життя

Родіола рожева, або золотий корінь,— одна з найцінніших лікарських рослин-біостимуляторів. В наш час зона її поширення різко зменшується, у природі вона зустрічається, та й то нечасто, на високогірних луках Карпат, Алтаю і Тянь-Шаню.



Це багаторічна трав'яниста рослина з кількома прямостоячими стеблами висотою до 50 см. Під землею виростає міцне бульбоподібне кореневище з численними коренями. Воно має своєрідний перламутровий блиск, що нагадує позолоту. Коли ж розріжете його, відчуєте аромат трояндової олії.

Кореневища заготовляють після достигання насіння на початку вересня. Середня маса висушених кореневищ із коренями — від 40 до 100 г, а в деяких рослин до 1 кг.

Китайська медицина давно гідно оцінила лікувальні властивості родіоли рожевої. На пошуки дорогоцінних кореневищ імператори споряджали спеціальні експедиції. Сучасна медицина використовує родіолу як стимулюючий засіб при підвищеній втомі, вегетативно-судинній дистонії.

Екстракт золотого кореня корисний хворим, у яких були соматичні або інфекційні захворювання, при функціональних порушеннях нервової системи (знижений слух, послаблені зір та потенція). Практично здоровим людям родіола допомагає при астенії, збільшує працездатність. Стимулюючий ефект настає через годину після вживання і триває 4 год.

Родіола рожева добре розмножується насінням. Найкраще висівати в грунтосуміш із торфу, дернової землі та піску (1:1:1). Торф можна замінити хвойним перегноєм. Дрібне насіння висівають рано навесні в ящики, злегка присипаючи зверху тонким шаром грунту або піску. Проростає насіння через місяць після висіву. 1—2-місячні сходи пікірують у розсадні ящики, відстань між рослинками — 3 см.

У перший сезон стебла виростають до 40 см, зацвітають і дають повноцінне насіння. На початку другого року вирощування родіолу можна висадити на частково затемненій ділянці саду з поживним і вологим грунтом.

Поливати необхідно часто й потроху, не допускаючи вимокання й висихання. Площа живлення 40×40 см.

Кондиційні кореневища утворюються на третьому році вирощування, що набагато раніше, ніж у північних районах. При бажанні за довший проміжок часу можна виростити більші кореневища, що важать кількасот грамів. Урожайність золотого кореня набагато вища, ніж женьшеню. Рослина мало уражується хворобами й шкідниками, що спрощує догляд за нею.

Екстракт родіоли готують на 40°-ному етиловому спирті у співвідношенні 1:1 (за масою). Препарат можна вживати постійно по 10 крапель тричі на день. Після двадцятого дня роблять місячну перерву. Як тонізуючий компонент екстракт додають до соків, компотів, варення, не допускаючи передозування.

У Західній Європі молоді стебла й листя вживають як салатну зелень.

С. Є. Краснобородько,
Херсонська обл., м. Нова Каховка, вул. Миру, 9

Хочу знайти свою долю. Мені 54 роки, живу в селі (один), інвалід другої групи (резекція лівого колінного суглоба). Маю дім, сад, свою ділянку, а одному справлятись важко. Хотів би зустріти жінку 45—50 років, яка згодна була б на переїзд в село.

Олексій.



ЯК ГОДУВАТИ КРОЛІВ

«Порода іде через рот»
(академік Іванов)

На відміну від м'ясоїдних хутрових тварин (таких як норка, куниця, сріблясто-чорна лисиця, песець, тхір, фредка) кролі — тварини рослиноїдні. Для їхньої годівлі використовують передусім зелену траву, бульби та коренеплоди, силос, сіно, зернові, залишки і відходи кухні, а також мінеральні і вітамінні добавки.

Багаторічний вітчизняний та зарубіжний досвід розведення кролів на науковій основі дав можливість сформувати високопродуктивне стадо кролів і за незначних затрат праці та кормів на одиницю продукції мати цінне дієтичне м'ясо і хутро.

Отже, подаємо науково обгрунтовані раціони для різних вікових груп кролів, з урахуванням пори року та фізіологічного стану тварин.

Зелені корми — найважливіші в раціоні і в теплий період року становлять основу годівлі кролів. Трави містять у собі до 25% протеїну, 10—15% клітковини, 4—5% жиру, 30—50% безазотистих екстрактивних і 9—11% мінеральних речовин, значну кількість вітамінів та мікроелементів. Особливо цінні бобові та бобово-злакові травосуміші (молода люцерна, конюшина, еспарцет, вика, солодкий люпин, виковівсяна та гороховівсяна суміші). Ці рослини багаті поживними речовинами й кролі їх добре поїдають і засвоюють. Наповнюючи ними раціон, можна значно скоротити норму зернових і майже вдвічі здешевити годування вухатих.

Крім того, годівля зеленими компонентами сприяє підвищенню опору організму проти різних захворювань, кращому росту й розвитку молодняка, стимулює статеву активність і відтворення самок і самців.

Дорослі та молоді охоче поїдають жито, скошене до виходу його в трубку, зелену кукурудзу, суданку. Восени згодовують капусту, листя буряків, моркви, а також падалицю яблук, груш, винограду; огірки, помідори, кабачки, гарбузи, картоплю, топінамбур тощо. Із диких трав вони охоче поїдають пирій, подорожник, кропиву, суріпу, лободу, кульбабу, лопух, деревій, борщовик, пижмо, іван-чай, мати-і-мачуху, ромашку, полин, осот та багато інших. Кролям згодовують майже всі лугові, лісові та степові трави. Важливо давати суміш трав.

Кролівнику треба добре вивчити властивість трав для того, щоб до годівниці не потрапили такі отруйні рослини, як дурман, куряча сліпота, сон-трава (анемон), блекота, чемериця, віха отруйна, жовтець, хвощ, звіробій, наперстянка, лютик, блекота, вороняче око, простріл.

Деякі особливості згодовування зелених кормів. Загалом вводити до раціону їх необхідно поступово, малими порціями, особливо ж зелень. Після зимової годівлі зерном та коренеплодами починають її додавати приблизно по 50—60 г на голову і обов'язково з сіном. Не можна годувати кролів одним і тим самим видом корму протягом тривалого часу, це погіршує його поїдання.

Зелений корм також не можна згодовувати мокрим (після дощу або у росі) та злежаним (підіпрілим) у купах.

Грубі корми. До них належить сіно, солома, віники з листям берези, липи, осики, акації, клена, верби, лози, горобини. Гілля дуба та вільхи особливо корисне проти проносу під час розладу травлення. Такі віники у червні-липні заготовляють також на зиму; їх підсушують під наметом, складають у надійному сховищі, де б вони, як і інші корми, не забруднювалися пилом, екскрементами і сечею мишей, пацюків, інших тварин. Але головним грубим кормом кролів є сіно. Найпоживніше сіно бобових культур — люцерни, конюшини, бобово-злаково-вико-вівсяне, еспарцетове.

У цих рослинах міститься багато перетравного протеїну, мінеральних речовин. На зиму їх заготовляють улітку молодими у період бутонізації або перед нею. Застаріла на корені трава містить значно менше поживних речовин, ніж молода.

Чимало вітамінів і поживних речовин міститься у хвої сосни, ялини, ялівця. Їх краще молоти й додавати до них варену картоплю, буряки тощо.

Із корене- і бульбоплодів, силосу, соковитих кормів кролі охоче поїдають моркву, буряки, картоплю, капусту, падалицю саду. На Україні основним соковитим кормом кролів є кормові буряки. Дуже поживні цукрові буряки, але вони зумовлюють спрагу, тому, годуючи ними, необхідно щодня напувати тварин і, взагалі, у кролів в безморозний період щодня повинна бути чиста вода в напувалках. Червоні, столові буряки також цінний корм, але він послаблює шлунково-кишковий тракт, а від великих норм нападає пронос, особливо у молодих тварин.

Соковиті корми треба неодмінно давати вагітним та лактуючим самкам. Їх необхідно згодовувати кролям разом із сіном, зерновими, які мають великий вміст протеїну, жиру та мінеральних речовин.

Слід мати на увазі й те, що тваринам не можна згодовувати заморожені коренеплоди. У крайньому разі їх треба розморозити у холодній воді, а потім проварити. Доцільно у вареному вигляді згодовувати і картоплю у суміші з висівками та комбікормом. Коре-

неплоди перед роздачею добре миють, ріжуть на шматки. Добре поїдають кролі і якісний силос. Його виготовляють у будь-яких співвідношеннях з листя і молодих стебел соняшників, кукурудзи, гички моркви та цукрових буряків і згодовують разом з картоплею, буряками, сіном та зерновими.

Як і інший вид корму, його вводять поступово по 25—100 г на голову в день. Виготовити силос для кролів, нутрій можна і в домашніх умовах.

Для цього копають траншею або яму, яку цементують або обкладають деревом. Для невеликої кількості кролів у своєму господарстві для силосування можна використати і великого об'єму (100—200—300 л) бочку. Рослини для силосування попередньо очищають від бруду, миють і подрібнюють на невеликі (1—2 см) шматочки. Все це закладають у силосну яму чи бочки і щільно трамбують доти, доки не виступить сік. Силосовану масу герметично закривають поліетиленовою плівкою, на неї кладуть шар соломи, а зверху — шар землі.

Бочки засипають тирсою, шаром до 5 см, а потім замащують глиною, якщо появляться тріщини, відразу ж заліплюють. Процес силосування-бродіння триває 1,5—2 місяці, після чого силос можна згодовувати.

Соковиті корми, крім силосування, можна і заквашувати (як звичайно вдома квасять капусту). Подрібнену масу засипають шарами до бочки, пересипаючи рівномірно її сіллю з розрахунку 1—2% ваги від ваги маси, також трамбують до появи соку. Накривають бочку чистою лядкою, на яку кладуть важкий предмет (гирю чи камінь). Такий силос згодовують разом з сіном та зерновими не більше як 300 г на дорослого і 100 г для молодих кролів. Щоб нейтралізувати кислоту, яка виділяється під час бродіння силосу, одноразово з дачею його обов'язково треба давати кролям крейду з розрахунку до 4 г на 100 г корму.

Концентровані корми. До цієї групи кормів належать зернові (зерно злакових та бобових культур), насіння олійних, комбікорми, макуха, тощо. Зернові є невід'ємною частиною раціону тварин, бо балансують його за поживними речовинами, вони становлять до 20—30% від загальної поживності раціону. Із злакових кролям дають пшеницю, жито, ячмінь, овес та кукурудзу. Молодняку доцільніше ці зернові подрібнювати та зволожувати — дрібне зерно вони краще засвоюють. Овес бажано давати самцям до початку парування кролів, оскільки він посилює статеву активність.

Гілки фруктових дерев — яблуні, груші, вишні, черешні, смородини та всі інші із саду після осінньої або ранньовесняної обрізки дуже добре доповнюють (приблизно до 20%) кормовий раціон кролів, особливо коли нестача сіна. Молоді пагони кролі з'їдають повністю, з товстих гілок об'їдають кору, багату мінеральними речовинами.

Кролі залюбки поїдають залишки сімейного обіду — борщі, супи, каші, картоплю, шкалупу з овочів, скоринку хліба, але все це повинно бути свіже і не прокисле. Трохи дивно, але кролі їдять і цибулю.

Кукурудзу використовують загалом під час відгодівлі тварин на забій. З білкових згодовують зернобобові, відходи олійно-жирової промисловості, корми тваринного походження (молюски, лялечки шовкопряда), м'ясо-кісткове борошно. Зернобобові (горох, вику, сочевицю) дають подрібненими і заздалегідь (за добу) замоченими. Оскільки вони викликають здуття живота і можливу загибель тварин, їх дають у малих дозах — до 50 г на одну дорослу тварину на добу.

Кролям згодовують також комбікорми, які використовують для годівлі інших тварин, але не можна давати комбікорми, призначені для годівлі птиці, а також ті, до складу яких входять бавовняна макуха або шріт, а також суміш з різким специфічним запахом. За необхідності кролі гризуть крейду, лижуть сіль. Тому грудочки крейди і солілизунця повинні бути в клітці.

Режим годівлі встановлюють, виходячи з біологічних особливостей кролів. Оскільки кролі належать до тварин, які активніші вночі, то добовий раціон розподіляють так, щоб на ніч давати основну кількість кормів, а ранком — менше.

Безумовно, краще, коли годівля кролів, як і всіх інших тварин взагалі, проводиться на науковій основі — за так званого раціонального харчування, коли тварин і не перегодовують, і не недогодовують. Давно доведено, що ожирілі самки і самці втрачають статеву активність, не паруються, а якщо й паруються, то нерідко самка не запліднюється. Тому кожен кролівник повинен дотримуватися оптимальних добових норм і раціонів годівлі.

Леонід Васильович Колесов,
ст. наук. працівник
Президії НАН України

Служба взаємодопомоги

Чи йод лікує кролів?

Вирощую кролів, але в наш час вони чомусь хворіють і часто гинуть. Чув, що у воду їм треба додавати йод, тоді вони не хворітимуть. Будь ласка, надрукуйте мого листа в «Службі взаємодопомоги». Сподіваюся, що читачі дадуть щодо цього слушні поради. А, можливо, хтось напише, чим краще годувати довговухих, щоб вони не хворіли.

Микола Васильович Прудивус,
288650, Вінницька обл.,
Мурovано-Куриловецький р-н,
с. Вищеольчедаїв

Наша теличка чомусь плаче

Наша сім'я постійно передплачує «ДСГ» з часу його заснування. Він буде з нами завжди, що б не трапилося.

А тепер просимо надати нам допомогу, щоб врятувати теличку, яка незабаром має стати корівкою. Вона весь час плаче, сльози течуть безперервно. І ще теличка почала чогось дуже чухатись, на шиї шкіра погрубшала, висипалось частково волосся на вухах, під очима і шиї, на вусі з'явилась гулька, як квасолина. Люди кажуть, що це короста.

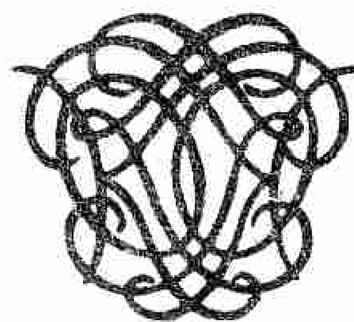
Що ми тільки не робили, нічого не допомагає, у ветаптеках немає ліків. Просимо читачів «ДСГ» порадити, як вилікувати нашу теличку.

Сім'я **Буяновських,**
323230, Дніпропетровська обл., Васильківський р-н, Васильківка-1, вул. Гаркуші, 173

У мене на присадибній ділянці дуже багато слимаків. З'їли минулого року моркву, буряки, картоплю і навіть цибулю. Мені рекомендували обсіяти грядки петрушкою і кропом, але на них це не діє: там, де петрушка, їх немає, а де морква і буряк — аж кишить. Їдять слимаки не тільки бадилля помідорів, огірків, а й коріння, тому рослини гинуть. Це якась пошесть, не знаю, чим їх можна прогнати з городу або витравити без застосування хімікатів.

Може, хтось із читачів знає, як знищувати слимаків, нехай поділиться досвідом.

О. П. Карпенко,
Харківська обл.





Консервуємо баклажани

Ікра баклажанна

1,5 кг баклажанів, 150 г солодкого перцю, 150 г помідорів, 150 г цибулі-ріпки, 200 г олії, 10 г кропу і зелені петрушки, 25 г солі, по 1/2 чайної ложки перцю запашного і чорного гіркого, 1—2 ст. ложки оцту.

Баклажани помити, дати стекти воді, змочити їх олією, запекти в духовці, повертаючи на всі боки. Потім гарячими почистити, скласти на кухонну дошку, встановлену похило, щоб стекла рідина, і подрібнити ножем або сікачем. Салатний перець помити, дати стекти воді, видалити плодоніжку й насінник, нарізати шматочками, забланширувати у киплячій воді 3—5 хвилин, охолодити у воді, після чого пропустити через м'ясорубку або подрібнити на кухонній дошці.

Стиглі помідори почистити від плодоніжок, помити, дати стекти воді і натерти на крупній тертці або пропустити через м'ясорубку. Цибулю почистити, нарізати кружальцями і підсмажити на олії до золотистого кольору. Кріп і зелень петрушки помити, дати стекти воді і нарізати дрібними шматочками (до 0,5 см).

Подрібнені баклажани, перець, протерті помідори, обсмажену цибулю, зелень викласти в емальовану каструлю, додати гіркий чорний і запашний мелений перець, оцет. Одержану масу нагріти до кипіння при постійному помішуванні, після чого розфасувати в підігріті банки і накрити кришками. Стерилізувати в каструлі з підігрітою до 70°С водою: місткістю 0,5 л — 70 хв, 1 л — 80 хв. Після стерилізації банки негайно закатати і поставити для охолодження.

Найсмачніші баклажани

Спекти баклажани в духовці, почистити, «голі» баклажани скласти в підготовлені банки, на дно яких покласти декілька зубків часнику, лавровий лист, чорний перець горошком. Залити баклажани томатом (на 1 л томату — 1 столова ложка солі з верхом). Стерилізувати 10 хв.

Фондю з баклажанів

Нарізати вимиті баклажани кружальцями, обсмажити в олії з двох боків до рум'яної шкірочки. У мисці приготувати товчений часник з сіллю та зеленню петрушки. Кожне кружальце вмочити з двох боків у приготовану суміш, скласти в банки, залити олією, закрити пластмасовими кришками. Поставити в прохолодне місце.

Баклажани мариновані

Помиті баклажани, бажано середнього розміру, відварити до напівготовності, попередньо наколовши їх виделкою і зробивши поздовжній розріз на кожному, викласти на стіл під прес, відцідити сік і воду.

Приготування фаршу: відварити корінці петрушки, селери, моркви, потім додати дрібно порізану зелень петрушки, кропу, цибулю, часник і гіркий червоний перець, перемішати, посолити і знову добре перемішати. Цією масою нафарширувати баклажани, щільно скласти їх у дерев'яну діжечку або емальовану каструлю (відро), перекладаючи запашною зеленню, залити столовим оцтом (500 г на 3—4 кг баклажанів), накрити кришкою і покласти гніт. Через 7—10 днів баклажани готові. Зберігати їх бажано в прохолодному і темному місці.

Секрети кухні тітки Насті

Страви з баклажанів

Салат з баклажанів і квасолі

500 г баклажанів, 120 г квасолі, 2,5 ст. ложки олії, 1,5 ч. ложки цукру, 100 г цибулі-ріпки, мелений гіркий перець, 2 ч. ложки зелені кропу та петрушки.

Баклажани нарізати кружальцями, відварити, процідити, додати варену квасолю, подрібнену цибулю, олію, перець і цукор. Все перемішати, викласти в салатник і посипати зеленню кропу або петрушки.

Салат із баклажанів з помідорами

400 г баклажанів, 200 г цибулі, 100 г солодкого перцю, 400 г помідорів, 2 ст. ложки олії, сіль, мелений перець, оцет, зелень петрушки.

Баклажани помити, почистити від шкірки, нарізати кружальцями, посолити і залишити на 15—20 хв, потім відмити від солі, злегка віджати, обсмажити з дрібно нарізаною цибулею-ріпкою на олії й охолодити. Покласти в салатник, додати нарізані кружальцями помідори й солодкий перець, посолити, поперчити, полити олією та оцтом. Посипати зеленню.

Тюфтелі з баклажанів

2 середні баклажани, 2 ст. ложки бринзи, 1 яйце, 2 ст. ложки борошна, 3 ст. ложки олії, сіль.

Баклажани спекти, почистити гарячими, віджати, посікти, покласти в миску, додати сіль, бринзу, яйце, борошно і добре перемішати. Зліпити з цієї суміші тюфтелі і підсмажити на олії.

Баклажанна ікра з яйцями

700 г баклажанів, 10 г часнику, 75 г олії, 15 г оцту, 2 яйця, 25 г зелені петрушки, 50 г помідорів, сіль.

Баклажани спекти, почистити, охолодити і дрібно посікти. Додати розтертий часник, олію і сіль. Зварені круто яйця подрібнити, змішати з баклажанами, додати оцет і все добре перемішати, розтираючи. Ікру прикрасити нарізаною зеленню петрушки і скибочками помідорів.

Баклажани «Вогник»

1 кг баклажанів, 150 г олії, 1 головка часнику, 50 г розведеного оцту, 1 стручок гіркого перцю, сіль.

Тонкі видовжені баклажани помити, зрізати кінці, нарізати кружальцями завтовшки 1—1,5 см, покласти їх у солону воду. Часник розтовкти, змішати з подрібненим гірким перцем і оцтом. Баклажани відкинути на друшляк, дати стекти воді, обсмажити на добре розігрітій олії з двох боків, потім вмочити у приготований соус з часнику і викласти шарами на плоскій тарілці. Одразу ж подати до столу.

Баклажани по-неаполітанськи

5—6 баклажанів, 300 г тертого сиру, 2—3 ст. ложки томатного соусу, 2 ст. ложки борошна, 100 г олії, сіль до смаку.

Баклажани почистити, нарізати довгими скибочками, посолити, відкинути на друшляк, відцідити. Через 30—40 хвилин запанірувати скибочки баклажанів у борошні, обсмажити на олії, покласти на сито, щоб стекла олія. У невисоку вогнетривку каструлю або гусятницю влити ложку олії, змастити нею стінки посуду і скласти шарами баклажани, тертий сир, 2—3 ст. ложки томатного соусу, зверху побризкати олією, посипати сиром і поставити в гарячу духовку на 30 хвилин.

Баклажани в клярі

3—4 баклажани, 2 яйця, 2 ст. ложки молока, 100 г борошна, сіль, перець.

Баклажани почистити, нарізати скибочками, злегка посолити, потім обсушити, посипати перцем. Скибочки опустити в кляр, приготований з яєць, борошна і молока, підсмажити у фритюрі. Подавати як гарнір до м'яса або з картопляним пюре.

Баклажани тушковані

500 г баклажанів, 1 велика цибулина, 2 яблука, 2 помідори, 1 ч. ложка цукру, сіль до смаку, олія.

На сковороді підсмажити порізану цибулю з цукром. Як тільки-но цибуля зарум'яниться, покласти на сковороду нарізані й обшпарені окропом баклажани, яблука та помідори. Влити трохи води і тушкувати близько 30 хв. Олія бажана оливкова.

Биточки з баклажанів

1 кг баклажанів, 100 г борошна, 2 яйця, 100 г панірувальних сухарів, сіль, мелений чорний перець, зелень.

Баклажани почистити, сполоскати холодною водою, нарізати упоперек скибочками, посолити, відцідити, злегка посипати меленим перцем, запанірувати в борошні, потім у збитих яйцях та сухарях. Смажити на добре нагрітому смальці або олії. Подаючи до столу, посипати дрібно нарізаною зеленню селери або петрушки чи кропу до смаку.

Баклажани шпиговані з капустою

3 баклажани, половина качана білоголової капусти, 4 помідори, сіль, олія, чорний перець, кілька зубків часнику, 2 цибулини, зелень петрушки, кріп, 2—3 стручки зеленого перцю.

Цілі баклажани варити 10—15 хв до м'якості, потім покласти на них дощечку з гнітом, щоб відцідити. Цибулю підсмажити у великій кількості олії, додати пошатковану капусту, нарізаний соломкою зелений перець, скибочки помідорів. Перемішати все з сіллю і чорним перцем, тримати на вогні до готовності капусти. Баклажани проколоти в кількох місцях, нашпигувати часником, смаженою цибулею, зеленню, покласти на капусту і запекти в духовці.

Подавати гарячими або холодними. Цю страву можна приготувати і без капусти.

Баклажани у горщечку

1—2 баклажани, 50 г бринзи, 1 ч. ложка борошна, 1 ст. ложка смальцю, 1 невелика цибулина, 2 помідори, 1 ст. ложка вершкового масла, спеції до смаку, мелені сухарі.

Невеликі баклажани нарізати шматочками завтовшки 1 см, облити окропом, відкинути на сито, трохи посолити і залишити під пресом на 20 хвилин. На вершковому маслі спасерувати дрібно порізану цибулю, додати розрізані навпіл помідори, подрібнену зелень молодого часнику, чебрець, лавровий лист, сіль, перець, цукор і тушкувати 30 хвилин, поки соус не загусне. Баклажани обсушити серветкою, запанірувати в борошні, обсмажити на смальці. Соус протерти через сито, трохи налити на дно порційного глиняного горщечка, покласти шар баклажанів, на них скибочки бринзи, потім знову шар баклажанів і посипати тертою бринзою, змішаною з меленими сухарями, збризнути маслом і запекти в духовці.

Подати в цьому ж горщечку.

Баклажани з м'ясним фаршем

8 баклажанів, 500 г телятини або свинини, 100 г булки, 1 цибулина, 1 яйце, 100 г жиру, сіль, перець, часник.

Баклажани почистити і розрізати вздовж на дві половинки або зрізати верхівку і ложкою вийняти м'якуш. М'якуш дрібно порізати, змішати з меленим м'ясом, розмоченою у молоці булкою, додати яйце, сіль, спеції, пасеровану цибулю.

Підготовленою масою нафарширувати баклажани, викласти їх у сотейник, підлити трохи води і стушити до готовності.

Баклажани по-австрійськи

200 г баклажанів, 60 г відвареної баранини, 15 г вареного рису, 30 г цибулі-ріпки, 1 яйце, 10 г сиру, 5 г олії, перець, сіль.

Баклажани розрізати вздовж навпіл, м'якуш надрізати хрест-навхрест. Скласти баклажани розрізом униз і обсмажити в олії. Потім м'якуш вишкребти ложкою, подрібнити, змішати з тушеною цибулею, відвареними рисом і бараниною. До маси додати сіль, перець, сире яйце і все ретельно перемішати. Половинки баклажанів заповнити цією сумішшю, посипати тертим сиром, побризкати олією і запекти в духовій шафі.

Баклажани, тушковані в сметані

4 баклажани, 1 ст. ложка борошна, 1 склянка сметани, 4 ст. ложки олії.

Баклажани почистити, нарізати дрібними шматочками, покласти в гарячу воду на 5 хвилин, потім відкинути на сито, дати стекти воді, запанірувати в борошні і обсмажити. Після цього покласти баклажани в каструлю, залити сметаною і тушкувати 30—40 хвилин.

Подаючи до столу, посипати зеленню петрушки, селери або кропу. Полити соусом, у якому тушкувалися баклажани.

Баклажани смажені

4 баклажани, 2 ст. ложки борошна, 2 цибулини, 4 ст. ложки олії, сіль, перець.

Баклажани нарізати шматочками завтовшки 1 см (шкірку не знімати), злегка посолити, посипати борошном і обсмажити на олії до появи рум'яної шкірочки. Після цього покласти баклажани у каструлю, додати смажену цибулю, перець і тушкувати 5—10 хвилин.

Соус

3 кг перцю ратунди, 3 кг помідорів, 1 кг цибулі, 1 гіркий перець, 0,7 склянки оцту, склянка олії, цукор і сіль за смаком.

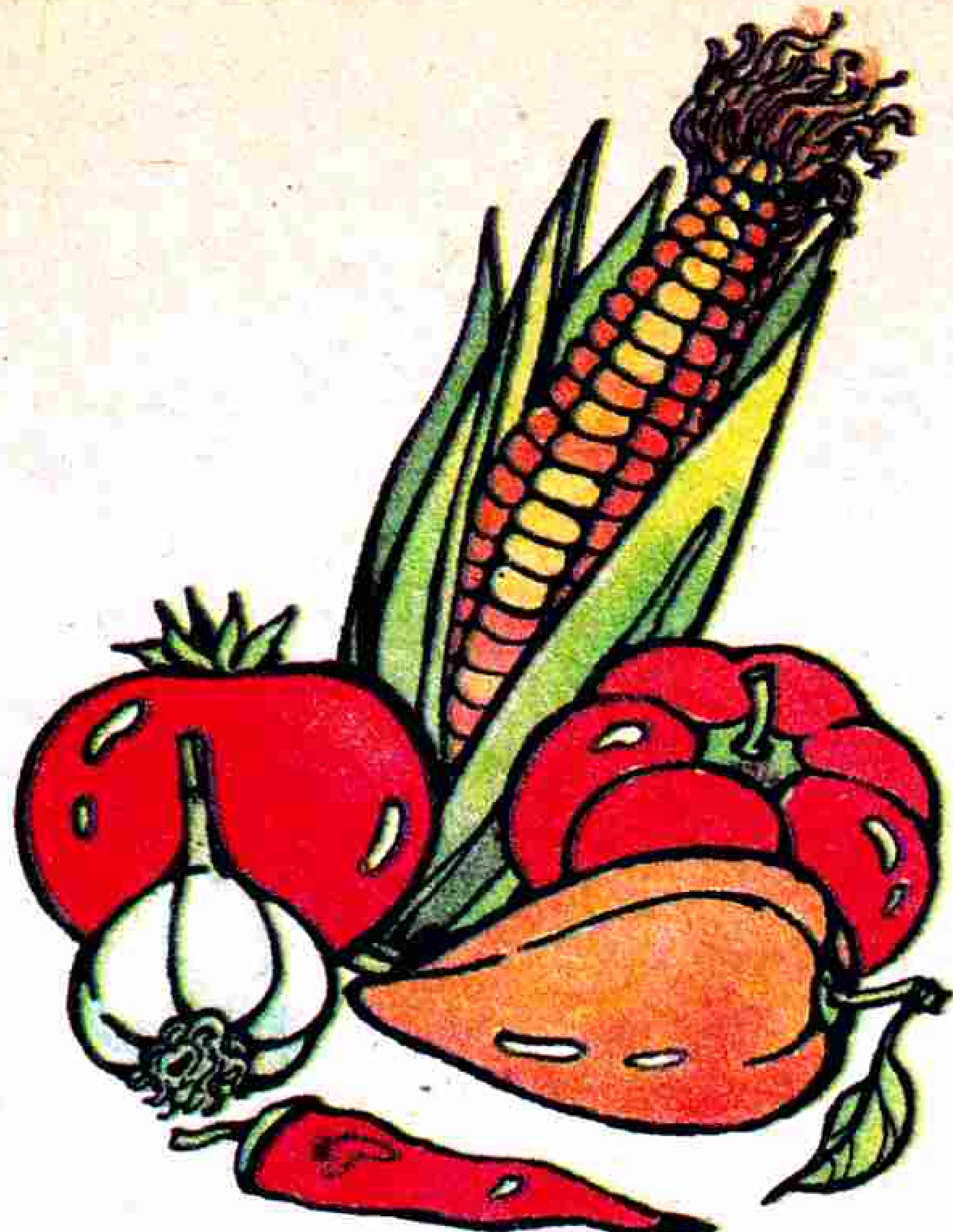
Все подрібнити, довести суміш до кипіння, прокип'ятити 2 хв, розкласти у банки і закатати.

Баклажани

По 10 штук помідорів, баклажанів, цибулі, часнику, солодкого перцю, по склянці олії і оцту, сіль за смаком.

Усі овочі скласти у каструлю шарами у наведеній вище послідовності, довести масу до кипіння. Кип'ятити 15—20 хв, потім розкласти у банки і закатати.

Пропоную



...садивний матеріал родіоли рожевої, аралії, левзеї, ехінацеї, мар'їного кореня, гісопу та інших лікарських рослин; насіння родіоли рожевої, левзеї, ехінацеї та інших; картоплю Ласунок, Адретта, Агрія, Фреско, Діамант та ін.

А. М. Попов,
255500, Київська обл., м. Вишневе,
вул. Калініна, 40-в, кв. 8

...у квітні-липні яйця і 1—3-денних курчат курей м'ясних порід: брама куріпчаста і золотиста, кохінхін чорний і голубий. Поштою яйця не пересилаю. Надсилати замовлення і чистий конверт.

В. Р. Петришин,
Львів-52, а/с 2721

...насіння редьки фіолетової Лобо, зеленої Маргеланської, дайкону двох сортів; капусти ранньої озимої Дербентської; рожевих врожайних помідорів Геркулес, які не розтріскуються, солодкого німецького жовтого перцю та інших.

Наталія Андріївна Буря,
334900, Крим, м. Красноперекопськ,
а/с 144

...садивний матеріал суниць (15), йошти (гібрид агрусу і смородини), смородини, малини Кумберленд (з чорними і жовтими ягодами), стахісу, чуфи, батату, картоплі, ожини. Насіння помідорів (80), огірків (15), перцю, ангурії, лагенарії, кавбуза, дайкону, редьки, редиски, капусти (ранньої, пізньої, пекінської, Пак-чай), крукнеку, цуккіні, сочевиці, чини, нуту, лофанту (цілюща рослина), селери, патисонів (білих і чорних), вівсяного кореня, шпинату Утеуша, амаранту, салату та ін.

І. І. Янко,
315610, Полтавська обл.,
Миргородський р-н, с. Попівка

...чуфу, арахіс, батат, топінамбур, картоплю Ласунок; насіння помідорів, огірків, гарбуза голонасінного, лагенарії, перцю та багато іншого. Яйця японського перепела.

Н. Г. Борова,
310168, м. Харків, вул. Барабашова, 38, кв. 419

...насіння амаранту, рисової і цукрової кукурудзи, топінамбура.

Віктор Степанович Жмурко,
258612, Черкаська обл.,
Звенигородський р-н, с. Неморож

Знайомство

Живу в селі, мені 32—170—85, білява, розлучена, виховую двох доньок, 8 та 10 років. Познайомлюсь з чоловіком (Терези, Близнюки, Стрілець).

Чекаю листів.

Тетяна,
м. Лубни

...15 сортів винограду, 40 сортів груш, 25 сортів яблук, 10 сортів слив, 3 сорти абрикосів, а також карликові підщепи груш та яблук. Реалізація винограду, яблук, підщеп плодових — саджанцями (вартість 1 саджанця еквівалентна 1 долару), інших культур — живцями. У колекції підібрані найкращі сорти. Надсилаю каталог. Щоб його одержати, надсилайте підписаний конверт.

В. К. Колесник,
349005, Луганська обл., Слов'яносербський р-н,
селище Родаково, вул. Новостройна, 61

....на осінь 1995 року суміш діток гладіолусів великоквіткових 250 сортів.

В. В. Тріпачка,
251430, Чернігівська обл.,
сел. Талалаївка-райцентр,
вул. Нагірна, 29

...приймаю заявки на липень на свіжозібране насіння ірги, скорцонери, багатоярусної цибулі батун для літнього висіву, барбарису, бузини тощо для осіннього.

В. Н. Ярмольчук,
265960, Рівненська обл., смт Рафалівка,
вул. Франка, 3

...саджанці велетенських суниць Машенька.

А. Курлук,
Хмельницька обл., Кам'янець-Подільський,
вул. Видровка, 16

...павичів — дорослу пару і молодих; декоративні породи курей.

Руслан Брижак,
290069, Львів, вул. Ручейна, 2

...продаю поштою або здам під реалізацію з доставкою: насіння овочів, квітів, лікарських рослин по ціні, еквівалентній 0,1 долара США за пакетик. Саджанці актинідії трьох сортів, лимонника, гумі, йошти, смородини чорної (вельой та аналогічні), червоної (Наталі та інші), троянд (чайногібридних, плетистих, мініатюрних), клематисів, калини, бузку, жасмину, дейції (білої та червоної), туї, ялівців, кипарисовиків, жимолості (їстівної, плетистої та інших) по ціні, еквівалентній 2 доларам США; живці плодових культур для щеплення. Каталог вишлю безкоштовно у вашому конверті.

286021, м. Вінниця, п/с 1858

...садивний матеріал суниці сорту Дукат, який виведено на основі кращих голландських сортів. Високоврожайний і стійкий до хвороб. Ягоди мають чудовий товарний вигляд. Фермери Польщі, Голландії, Бельгії в основному культивують цей сорт.

В. І. Мельник,
287623, Вінницька обл.,
Оратівський р-н, с. Чернявка

...за об'явою у «ДСГ» № 4 про продаж колоноподібних яблунь, крупноплідної малини і смородини повідомляємо, що саджанці висилаємо за солідними замовленнями після попередньої оплати. Можливий бартер, у тому числі з юридичними особами.

Д. М. Узенков,
310168, м. Харків-168,
вул. Героїв Праці, 12, кв. 280,
тел. (0572) 68-50-33

...посилку з 10 сортів тюльпанів, по 5 штук кожного сорту. Розрахунок у купонах, еквівалент 5 доларів США.

Станіслав Сергійович Беліков,
255221, Київська обл., Вишгородський р-н,
с. Старі Петрівці, вул. Леніна, 4

...насіння помідорів, огірків, капусти, перцю, баштанних, фізалісу, цуккіні, балії та інших. Картоплю сортів Романо, Андра. Садивний матеріал великоплідних суниць, малини Міраж, смородини. Конверт — каталог.

316050, м. Кіровоград, а/с 256

...насіння помідорів, цуккіні.

О. П. Каушняк,
254213, Київ-213, до запитання

...садивний матеріал первоцвіту весняного — 5 кущів, бульбоцибулини крокусів (шафран) — 20 шт., насіння гарбуза голонасінного — 10 шт., чорнушки — 30 шт., фізалісу суничного — 30 шт., селери — 50 шт., чебрецю городнього — 30 шт., пастернаку — 50 шт. Вартість садивного матеріалу кожної культури окремо дорівнює вартості однієї хлібини в час замовлення. Для відповіді надсилайте конверт із зворотною адресою.

І. Сідей,
295820, Закарпатська обл., Рахівський р-н,
с. В. Бичків, вул. Пархоменка, 35

...тюльпани 350 сортів, 60 бахромчастих, а також гіацинти, нарциси, дрібноцибулинні.

Е. К. Чупис,
Білорусь, 223051, Мінськ,
Колодищі, Шкільна, 9-а

...живці сенполій. Найкращі вітчизняні, елітні, зарубіжні новинки: махрові, бахромчасті, великоквіткові, багатоколірні сорти Німеччини, Голландії, США.

І. В. Фатеєва,
343750, Донецька обл.,
Сніжне-11, Волинова, 19

...розсаду суниці великоплідної зарубіжних сортів Кама, Дукат, Зенга, Гігана, Гігантелла Максим. Польське, голландське (фірмове) насіння цих овочевих культур та квітів, голландські тюльпани, гладіолуси.

263023, м. Луцьк, а/с 37

...садивний матеріал тюльпанів Біг Чіф, Бургунді, Лейс, Ленін'с Меморіал.

Віктор Іванович Мальцев,
252146, Київ-146,
вул. Героїв Космосу, 19-а, кв. 54

...насіння 150 кращих сортів помідорів всіх строків достигання, кольорів, у тому числі ті, що зберігаються свіжими всю зиму. Цуккіні, дайкон, хворобостійкі огірки, великоплідний та дуже ранній перець, набір спаржевої квасолі, великоквіткові гофровані гладіолуси. Саджанці суниці Женева, Гігантелла Максим та інші культури.

Віктор Васильович Гудзенко,
273200, Одеська обл., м. Балта, вул. Московська, 40

...високоурожайну картоплю селекції Шотландії — Балморал (середньостигла жовта), Строма (середньостигла червона); Голландії — рання: Пранса (жовта), Пріор (жовта), Рези (жовта), Сірко (біла), Укама (жовта); середньорання: Герба (жовта), Імпала (жовта), Кондор (червона), Рекорд (біла), Романо (червона), Санте (біла), Фреско (жовта); середньостигла: Астерикс (червона), Ван Гог (біла), Естіма (жовта), Кеннібал (біла), Нібіта (біла); середньопізні: Дезіре (червона), Діско (жовта), Кардинал (червона), Коріне (жовта).
Якість і чесність гарантую. Для відповіді вкладайте підписаний і оплачений конверт.

Володимир Іванович Петренко,
315863, Полтавська обл., Гадяцький р-н,
с. Березова Лука

...насіння гірчиці, яке вишлю безкоштовно. Для його отримання надсилайте пакетик і заадресований конверт з маркою.

Микола Миколайович Фурдига,
287039, Вінницька обл., Козятинський р-н,
с. Бродецьке, вул. Сонячна

...заслужений народний цілитель України, який має великий досвід лікування травами і вилікував багато хворих, яким відмовила лікарня. Надсилає поштою добірки: рак різних органів, алкоголізм, остеохондроз, радикуліт, екзема, псоріаз, неплідність, імпотенція, переляк, енурез, «порча», неврози суглобів, водянка, цукровий діабет, ожиріння, склероз. Ціна однієї добірки — 100000 крб. Надсилайте перелік хвороб, квитанцію про переказ, конверт для відповіді, ціни попередніх оголошень недійсні.

Микола Юхимович Пічний,
317101, Кіровоград, п/в Першозванівка,
Першотравнева, 94

Хочу придбати

...невелику кількість насіння суниці Світхарт.

С. І. Смислов,
327039, Миколаїв, 2, Госпітальна, 11-а

...ківі, гумі, фундук.

Олексій Леонідович Сичок,
275702, Чернівецька обл.,
Путильський р-н, с. Підзахаричі.

...саджанці йошти, насіння анісу, квасолі Вігна, гербери, майоранека.

Роман Дмитрович Мірош,
285319, Івано-Франківська обл.,
м. Снятин-1, вул. Широка, 119

...перепелів, м'ясних голубів, низькорослі груші, колоноподібні яблуні, цикламен, міцелій шампіньйонів, вешенки, кільцевика, деревних вушок.

А. А. Сімов,
329900, Миколаївська обл.,
Врадієвка, Перемоги, 4

...садивний матеріал тюльпанів для вигонки в кількості до 3000 штук.

Ганна Пужак,
292193, Львівська обл., Яворівський р-н,
сел. Івано-Франково, вул. Нова, 1

...саджанці чи живці йошти.

Я. Ф. Островська,
281911, Хмельницька обл.,
м. Кам'янець-Подільський, вул. Південна, 14

...цибулини тюльпанів для вигонки, дітки тюльпанів вигоночних сортів, насамперед Ерік Хофсью, Люстіге Вітве.

Віктор Іванович Мальцев,
252146, Київ-146,
вул. Героїв Космосу, 19-а, кв. 54

Ліки навколо нас

В цьому номері журналу ми даємо поради щодо збирання та заготівлі лікарських рослин, наведемо адреси і телефони приймальних пунктів сировини в Житомирській, Київській, Вінницькій та Чернігівській областях.

У серпні продовжуємо збирати траву бобівника, звіробою, полину, споришу, деревію, хвоща, фіалки, череди, чистотілу, листя кропиви, подорожника, квіти нагідок, пижма, собачу кропиву, кукурудзяні приймочки.

Правила збирання лікарських рослин

Всі лікарські рослини (надземну частину) збирають у світлу суху погоду в період цвітіння (якщо про це немає інших порад).

Плоди збирають після їх повного достигання.

Коріння заготовляють або рано навесні, або восени, після закінчення періоду розвитку рослини (якщо про це немає інших порад).

І основне правило збирання дикоростучих лікарських рослин — **ПАМ'ЯТАЙТЕ**, що наступного року або через рік ви знову прийдете на це місце, щоб зібрати цю рослину. Якщо ж не ви, то через 10—15 років сюди завітають ваші діти чи внуки. Щоб вони не застали тут пустир, зарослий бур'яном або дрібноліссям — **ЗАЛИШАЙТЕ** на місці збирання до 1/4 частини найсильніших елітних рослин для розмноження насінням або вегетаційним способом. У першу чергу це стосується однорічних та дворічних рослин, які розмножуються насінням.

Суху сировину зберігають у джутових мішках та з тканини в сухих приміщеннях. Мішки зашивають, прикріпивши до них бірку, вказавши на ній прізвище заготівельника, назву рослини, вагу.

Короткі інструкції щодо збирання рослин

Трава деревію. В період цвітіння зрізають верхню частину стебла завдовжки до 15 см. Сюди ж можна додавати і обірване нижнє листя без стебла.

Трава звіробою. Збирають тільки в період цвітіння, зрізаючи верхівки з квітами та листям. Довжина стебла 15—40 см. Сушать у затінку або на горищах, розіславши тонким шаром.

Собача кропива (пустирник). Заготовляють у період цвітіння, зрізаючи верхівки квітучих рослин з листям. Довжина стебла до 40 см, товщина до 4 мм. Сушать у затінку, на горищах, розвісивши або розіславши тонким шаром.

Трава фіалки. В період цвітіння зрізають стебла довжиною до 25 см.

Трава хвоща. Скошують стебла довжиною до 30 см. Видаляють інші рослини. Під час сушіння додатково перебирають, видаляючи сторонні домішки. Не слід збирати хвощ лісовий та хвощ болотний.

Трава череди. До цвітіння та в період цвітіння зрізають стебла довжиною до 15 см з листям.

Трава **чистотілу.** Зрізають у період цвітіння надземну частину рослини довжиною до 50 см. Сушать розвісивши або розстеливши пухким шаром на підстилках.

Бобівник (трифоль). Росте на заболочених місцях, заготовляють пагони з повністю розвинутими 3 листочками не довшими як

Телефони приймальних пунктів коопзаготпрому

У Житомирській області:
Андрушівський (236) 2-12-95,
Бердичівський (243) 2-11-41,
Любарський (247) 2-12-94,
Попільнянський (237) 2-52-68,
Ружинський (238) 2-14-74,
Чуднівський (239) 9-13-29,
Дзержинський (246) 9-16-96,
Житомирський (0412) 33-59-38,
Коростишівський (230) 3-32-70,
Черняхівський (234) 2-11-58,
Баранівський (244) 4-23-79,
Радомишльський (232) 4-20-12,
Червоноармійський (231) 3-21-39

У Київській області:
Баришівський (276) 5-18-44,
Богуславський (261) 5-18-44,
Броварський (294) 4-04-76,
Володарський (269) 5-04-49,
Кагарлицький (273) 5-22-80,
Миронівський (274) 5-18-06,
Переяслав-Хмельницький (267) 5-17-87,
Сквирський (268) 5-20-44,
Таращанський (266) 5-14-48,
Фастівський (265) 5-14-48,
Білоцерківський (263) 6-31-76,
Бориспільський (295) 5-34-56,
Васильківський (271) 5-14-48,
Гуровський (270) 5-13-79,
Києво-Святошинський (298) 5-24-16,
Обухівський (272) 5-14-48,
Рокитнянський (262) 5-23-30,
Ставищенський (264) 6-14-48,
Тетіївський (260) 5-14-48
Яготинський (275) 275-23-95

У Вінницькій області
Барський (241-0) 31-26,
Бершадський (252) 2-25-31,
Вінницький (043-2) 27-14-32,
Гайсинський (234-8) 24-50,
Жмеринський (232) 2-21-24,
Іллінецький (245) 2-11-94,
Козятинський (242) 2-42-32,
Калинівський (233) 2-23-61,
Крижопільський (240) 2-23-61,
Липовецький (258) 2-17-06
Літинський (247) 2-17-09
Могилів-Подільський (237) 2-28-61,
Мурованo-Куриливецький (256) 2-14-38,
Немирівський (231) 2-26-90,
Оратівський (230) 2-19-64
Піщанський (249) 2-11-31,
Погребищенський (246) 2-12-70,
Теплицький (253) 2-12-91,
Томашпільський (248) 2-15-36,
Тростянецький (243) 2-24-45,
Тульчинський (235) 2-23-43

У Чернігівській області:
Бобровицький (323) 2-15-05,
Бахмацький (235) 3-31-05,
Борознянський (253) 2-12-46,
Варвинський (236) 2-23-46,
Городнянський (245) 2-17-64,
Ічнянський (233) 2-13-06,
Козелецький (246) 2-13-94
Коробовський (256) 2-11-74,
Корюківський (257) 2-15-48,
Куликівський (243) 2-13-90,
Менський (244) 2-16-84,
Ніжинський (231) 3-14-04,
Новгород-Сіверський (258) 2-12-27,
Носовський (242) 2-14-27,
Прилуцький (237) 5-20-12,
Ріпкінський (241) 2-13-04,
Семенівський (259) 2-12-38,
Соснинський (255) 2-12-41,
Срібнянський (239) 2-12-52,
Талалаївський (234) 2-12-62,
Чернігівський (046-22) 4-05-12,
Щорський (254) 2-12-42

На нашій обкладинці

3 см. Молоді листки і недорозвинені не збирають, тому що вони чорніють при сушінні. Зібране листя обсушують на повітрі у затінку кілька годин, потім досушують у сушарках при температурі 45—60°С або на горищах з гарною вентиляцією та під навісами.

Кукурудзяні приймочки. Збирають при достиганні качанів, починаючи з молочної стиглості кукурудзи. Пучки приймочок зривають або зрізують ножем, видаляючи почорнілі частини. Заготовляють в основному на посівах, призначених на силос.

Квіти нагідок. Вирощують на клумбах та городах, зрізують або зривають ковшиком повністю розквітлі квіти при їх основі. Сушать у затемнених місцях, розстеливши тонким шаром. При заготівлі квітів не допускається ущільнення їх в кошелях, мішках — починається самозігрів всієї маси.

Квіти пижма. Збирають суцвіття, зрізуючи їх цілими, на початку цвітіння. Сушать на відкритому повітрі в затінку або в провітрюваних приміщеннях, на горищах при температурі 25—30°. В пересушеної сировини можливе осипання квітів, що недопустимо.

Трава полину. Зрізають верхівки квітконосних та листоносних етебел, довжиною не більше як 25 см на початку та в період цвітіння. Товсті стебла відкидають, сушать у добре провітрюваних приміщеннях та на горищах.

З переліку виключені деякі види лікарських рослин, переробка яких та приймання АТ «Ліктрави» тимчасово припинені у зв'язку з низьким попитом на них.

В. В. Якимчук,
провідний інженер відділу
маркетингу та збуту
ЗАТ «Ліктрави», м. Житомир

Ріпа лікує

Давно хочу придбати насіння ріпи, та, на жаль, ніде не зустрічаю оголошень, де б пропонували це насіння. А ріпа добре допомагає від грибкових захворювань шкіри. Ріпу треба обчистити, шкірку відварити десять хвилин в емальованому посуді, а потім у цьому навварі парити ноги.

Шановні читачі журналу, будь ласка, хто прочитає мого листа, поділіться зі мною насінням ріпи. Оплату гарантую.

Тетяна Миколаївна П'яткіна,
245731, Сумська обл.,
Путивльський р-н, с. В'язенка

У номері

На 1 стор. обкладинки фото **Поліщука Є. І.**

«Дім, сад, город» (українською мовою)

Щомісячний виробничо-практичний журнал
№ 7, липень, 1995 р.
Видається з січня 1989 р.
Київ, видавництво «Нива»

Здано до набору 15.05.95. Підписано до друку 30.06.95.
Формат 60×84 1/8. Папір офсетний № 1. Офсетний друк.
3,72 умовн. друк. арк., 16,74 умовн. фарб.-відб.,
7,5 обл.-вид. арк.
Тираж 125000 прим. Зам. 0118507.

Адреса редакції: 252054, Київ-54, вул. Павлівська, 11-г,
тел. 216-05-40.
Відділ листів і реклами — 216-40-25.
Журнальний комплекс видавництва «Преса України»,
252146, Київ-146, вул. Героїв космосу, 6.

Індекс 74142



Лікарські трави — на службу здоров'я людини!

За місцем вашого проживання у заготівельні пункти Укоопспілки можна здати лікарську рослинницьку сировину.

Якщо ви скооперуєтесь з сусідами і зберете достатню кількість (близько 2 тонн і більше) сировини, напишете або зателефонуєте на завод «Лікарські трави», то це підприємство може забрати сировину своїм автотранспортом.

***Адреса:** 262001, м. Житомир, вул. Київське шосе, 21. Тел. (0412) 36-60-85; м. Київ (044) 228-58-24.*

(Перелік лікарських рослин і умови їх заготівлі читайте в цьому номері журналу).

ISSN 0235—6368. Дім, сад, город. 1995. № 7. 1—32